



50 Crêpes traditionnelles

sucrées

27cm - 40g



Suggestion de présentation

Marque	Le Monde Des Crêpes			Suggestion de présentation
Codes	Code produit: 7124		Gencod: 3760181780135	
Présentation du produit	5 piles de 10 crêpes dans un sachet PE, soit 50 crêpes par colis. Forme de la crêpe: ronde - diamètre: 27cm - présentation à plat.			
Poids net	40 grammes l'unité. 50 crêpes x 40g = 2 000g par colis.			
Descriptif du produit	Crêpes de Bretagne sucrées, idéales pour le petit déjeuner, le goûter, le snacking, le brunch et le dessert.			
Mise en œuvre	<u>Décongélation</u> : Laissez décongeler la pile 5 heures au réfrigérateur à +4°C (recommandé) ou 2 minutes et 30 secondes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation. <u>Réchauffe</u> : Placez votre crêpe sur une plaque chauffée à 200°C (recommandé) ou sur une poêle avec une noix de beurre au préalable. Réchauffez 10 secondes de chaque côté. Garnissez avec les ingrédients de votre choix (chocolat, fruits...) et repliez la crêpe.			
Ingrédients	Lait frais entier, farine de froment (gluten) , eau, sucre de canne 14%, œufs entiers issus de poules élevées au sol 9%, extrait de vanille 0,4% (sucre, extrait de vanille), sel. Auxiliaire technologique: huile de tournesol. <i>% sur le produit fini à la mise en œuvre</i>			
Allergènes (Règlement (UE) 1169/2011)	Contient: blé (gluten), lait et œuf.			
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit:			
	Energie (kcal):	266	Glucides (g):	50,6
	Energie (kJ):	1125	Dont sucres (g):	22,8
	Matières grasses (g):	3,8	Protéines (g):	6,8
	Dont acides gras saturés (g):	1,6	Sel (g):	0,49
Critères microbiologiques	Règlement N°2073/2005 du 15 Novembre 2005 (et ses amendements) concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et critères FCD en vigueur "Pâtisseries cuites §7.2 Crêpes fraîches".			
Conservation	* Réfrigérateur (+4°C): 1 à 2 jours. ** Réfrigérateur "freezer" (-12°C): 3 à 4 jours. *** Congélateur (-18°C): 18 mois à date de fabrication. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.			
DDM	18 mois à date de fabrication (sous conservation à -18°C).			
Etiquetage	DDM + numéro de lot.			
Colisage	Crêpes par colis:	50		
	Poids du colis net (g):	2 000	Poids du colis brut (g)	2 205
	Dimensions du colis (L x l x h) en mm:	397 x 297 x 107		
Palettisation	Nombre de colis par couche:	8	Nombre de crêpes par palette:	6 000
	Nombre de couche par palette:	15	Poids de la palette net (kg):	240
	Nombre de colis par palette:	120	Poids de la palette brut (kg):	289,6
	Dimensions palette (L x l x h) en mm:	1200 x 800 x 1762		
Code emballeur	EMB 22093 M			
Agrément sanitaire	FR 22.093.133 CE			

GARANTIES: Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas de denrées ayant subi un traitement ionisant.

La diffusion externe des mises à jour n'est pas systématiquement assurée.



www.lemondedescrepes.com

LE MONDE DES CRÊPES - P.A. de la Tourelle - rue Becquerel - 22400 LAMBALLE - France
Tél. +33 (0)2 96 50 96 00 - Fax. +33 (0)2 96 50 89 88 - Email : contact@lemondedescrepes.com