

KOMPLET Benelux GmbH & Co KG
Lampertskaul 10
L - 9952 Drinklange
Tel. : +352 99 76 39
Fax : +352 97 80 24
info@kompletbenelux;com

Code	**57039.02**
Dénomination	**Beignets Bretzel**
Description du produit	**Beignet en forme de Bretzel saupoudré de sucre.**

Poids / Unités	70 g
Unités / carton	48
Unités / palette	1920
Cartons / palette	40
Poids net / carton	3,36 - 3,40 kg
Poids brut / carton	3,90 kg
Cartons / couche	4
Couche / palette	10
Hauteur palette	1900 mm
Numéro douane EU	19059070
Code EAN	3522876650037

Valeurs nutritionnelles en g pour 100 g (calculées)	
Valeur calorifique	1717 kJ /410 Kcal
Matière grasse	21,1 g
- dont acides gras saturés	8,4 g
Glucides	47,9 g
- dont sucre	11,9 g
Fibres alimentaires	
Protéines	7,3 g
Sel	0,82 g

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu`indicatives. Des variations peuvent survenir du fait qu`il s`agit de produits

Ingrédients

farine de BLE [farine de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300)], eau, huile et graisse de palme, OEUF entier, sucre, mélange pour cuisson [poudre de LACTOSERUM, farine de BLE, GLUTEN de BLE, sel, émulsifiants (E471, E322) , sirop de glucose, poudre de protéine dOEUF, levure désactivée, agent de traitement de la farine (E300), arôme, denrée alimentaire colorante (extrait de curcuma), enzymes], levure liquide [levure, sel, stabilisant (E415)], huile de colza, cannelle.
Peut contenir des traces de: soja et fruits à coque (noisettes).

Conservation

Mode de conservation : à - 18°C, plusieurs mois jusqu' à la date limite figurant sur l' étiquette
Durée de conservation : 12 mois à compter de la date de fabrication figurant sur l' étiquette

Conseils d`utilisation

Retirez les Bretzels du carton et placez-les sur une grille à pâtisserie, laissez décongeler 45 minutes à 1 heure à température ambiante. Une fois décongelé, conservez les produits à température ambiante, au plus de 1 jours y compris la durée de décongélation.

Status OGM

Par la présente, nous vous confirmons que ce produit fini ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiées ou provenant d'organismes génétiquement modifiées et n'est donc pas soumis aux règles d'étiquetages définies dans les règlements Européens N° 1829/2003 et N° 1830/2003 (cela excluant les contaminations fortuites et inévitables jusqu'à une teneur de 0,9%).