

Description

Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée.

La couque aux noix de pécan est un véritable délice danois. Elle est fourrée d'une garniture onctueuse au sirop d'érable et décorée de savoureuses noix de pécan. Elle est fabriquée selon une recette traditionnelle avec 24 couches de pâte feuilletée et une couche de glaçage au sucre. La Couque aux Noix de Pécan est délicieuse comme en-cas avec le café ou lorsque vous avez envie de quelque chose de sucré !

Photo



Ingrédients

farine de BLÉ, eau, huile de palme, sucre, huile de colza, NOIX DE PECAN (4%), levure, OEUF pasteurisé, sirop d'érable (1%), maltodextrine, sel, sirop de sucre de canne, émulsifiant (végétal E471), amidon modifié, huile de noix de coco, épaississant (E401, E440(i)), stabilisant (E440, E404, E450(iii), E339(ii), E451(i)), lactosérum en poudre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, arôme naturel, correcteur d'acidité (E330), agent de traitement de la farine (E300, alpha-amylase et xylanase et transglutaminase et glucoamylase (BLÉ)), farine de BLÉ malté, gélifiant (E406), sirop de glucose, vitamine A, protéine de LAIT, colorant (E160a(iii)), arôme naturel de vanille. Peut contenir: graines de sésame, noisettes.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Poids	g	93,0	97,5	105,0
Longueur	cm	10,8	11,9	12,95
Largeur	cm	5,35	6,05	6,65
Hauteur	cm	1,9	2,5	3,1

Normes microbiologiques (Measured)

germes aérobies totaux/g	< 1 000 000
coliformes/g	< 10 000
staphylococcus aureus/g	< 100
salmonella/25g	Absente
bacillus céréus/g	< 100

Valeurs nutritives (Measured)

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	1608 kJ	19,1
energie (kcal)	384 kcal	19,2
matières grasses	24 g	34,3
- dont acides gras saturés	8,9 g	0,0
glucides	37 g	14,2
- dont sucres	14 g	15,6
fibres	2,3 g	7,7
protéines	4,6 g	9,2
sel	0,29 g	4,8

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

Allergènes (Measured)

blé	+
seigle	-
orge	-
avoine	-
épeautre	-
kamut	-
huile de noix	-
arachides	-
amandes	-
noisettes	?
noix	-
noix de cajou	-
noix de pécan	+
noix du brésil	-
pistache	-
noix de macadamia	-
lait	+
oeuf	+
soja	-
graines de sésame	?
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-
crustacés	-
mollusques	-
lupin	-

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = présence

Conditions de stockage et de distribution

- à une température inférieure ou égale à -18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé.
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 15 Mois à partir de la date de production.
- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

Emballage

Emballage primaire:

Type de Sac: blue PP
Pièces/Sac: 12
EAN Code: /

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:290 mm - Largeur:390 mm - Hauteur:134 mm
Poids brut: 5 022,00 g
Poids net: 4 680,00 g
EAN Code: 5701014072087
Pièces/Boîte : 48
Sac/Boîte : 4

Palletisation:

Type de palette: EURO
Poids brut: 302,73 Kg
Poids net: 262,08 Kg
nombre de couches par palette: 7
nombre de boîtes par palette: 56
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,09 Mtr

Palette double empilable : oui

Marchandise
19012000

Mode d'emploi
Instructions de cuisson

Temps de décongélation : /
Temps de cuisson : 18 min
Température de cuisson : 190°C
Temps de pousse :
Température de pousse :

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 24 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

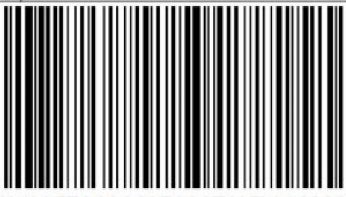
Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

Libellé

IT - Treccia alle noci di pecan PasticcERIA Danese prelievitata e surgelata. Peso netto 4860 g. Ingredienti e valori nutrizionali: Vedere nella casella. Stoccaggio a -18°C o inferiore. Non ricongelare dopo scongelamento. Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi data sottostante.	NL - Pecan-Noten Koek Gerozen diepgevroren Deense koffiebroodjes - diepvries. Nettogewicht: 4860 g. Ingrediënten en nutritionele waarden: zie blad in de verpakking. Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Ten minste houdbaar tot: Zie onderstaande datum.		
PT - Trança Maple Pecan Pastelaria Dinamarquesa pré-fermentado ultracongelado. Peso líquido: 4860 g. Ingredientes e valores nutricionais: Veja na embalagem. Conservação a -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelamento. Consumir de preferência antes de: Veja a data abaixo.	FR - Tresse Maple Pécan Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée. Poids net: 4860 g. Ingrédients et valeurs nutritives: Voir le billet dans le carton. Stockage surgelé à minimum -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. À consommer de préférence avant le: Voir date indiquée en dessous.		
ES - Trenza Maple Pecan Panecillos daneses ultracongelados. Peso neto: 4860 g. Ingredientes y valores nutricionales: Ver en la caja. Conservar a -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir preferentemente antes del: Ver fecha más abajo.	DE - Maple Pecan Vorgegartes Köpenhagener Gebäck, tiefgefroren. Nettogewicht: 4860 g. Zutaten und Nährwerte: Siehe Karton-Einleger. Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.		

Net weight: **4680 g**

48 x ca./approx 97,5 g



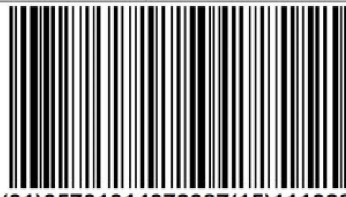
(01)05701014072087(15)111028

BEST BEFORE: 28.10.2011

Prod. date: 22.07.24 12:54

218392-002

Net weight: **4680 g**



(01)05701014072087(15)111028