

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description: Feuilleté à la crème pâtissière

Composition: Pâte: farine de BLE, eau, matière grasse de tourrage (graisse de palme, eau, huile de tournesol, sel, émulsifiant (E322), arôme naturel, concentré de jus de citron), sucre, OEUF, margarine (graisse de palme, huile de tournesol, eau, émulsifiant (E322), sel, arômes naturels, concentré de jus de citron), levure, LAIT en poudre, sel

Fourrage: crème pâtissière: LAIT, sucre, poudre de crème (amidon, arôme vanille, colorant (E101i, E160b)), OEUF entier

Doré à l'OEUF



Propriétés: Poids:ca. 110g (+/- 5%)
DLC: 180 jours

Applications: A conserver en chambre froide négative
Température de conservation: -18°C

Temps de décongélation: 60min
Cuisson : 16-19 minutes à 200 °C

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

ORGANOLEPTIQUE

Couleur: Doré
Texture: Feuilletée
Goût: Vanille

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE (pour 100g)

Protéines:	4,00%	Glucides:	29,90%
Lipides:	8,60%	Sucres:	2,80%
Acides gras saturés:	4,30%	Fibres:	0,60%
Sel:	0,40%		
Valeurs énergétiques:897kJ / 214kCal			

CARACTERISTIQUES DE SECURITE ALIMENTAIRE

Allergènes: Gluten (blé), produit laitier (lait), oeuf

Produits fabriqués dans un atelier utilisant du blé, du sésame, des fruits à coques, du soja, des oeufs et des produits laitiers.

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Emballé: Oui ☒ Non ☐

72pcs/carton
20 cartons par palette

Date de mise à jour:
24/02/2026

Approbateur: Jean-Marie Neuberg