



50 Crêpes traditionnelles sucrées

35cm - 100g



Suggestion de présentation

Marque	Le Monde Des Crêpes		
Codes	Code produit: 7105	Gencod EAN13: 3760181780265	Gencod EAN14: 13760181780262
Présentation du produit	10 piles de 5 crêpes dans un sachet PE, soit 50 crêpes par colis. Forme de la crêpe: ronde - diamètre: 35cm (tolérances: +/- 1cm) - présentation: pliée 1/2 lune.		
Poids net	100g l'unité. 50 crêpes x 100g = 5 000g par colis.		
Descriptif du produit	Crêpes de Bretagne sucrées, cuites, surgelées, idéales pour le petit déjeuner, le goûter, le snacking, le brunch et le dessert.		
Mise en œuvre	<p><u>Décongélation</u>: Laissez décongeler la pile 5 heures au réfrigérateur (0-4°C) (recommandé) ou 2 minutes et 50 secondes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation. Attention : il est nécessaire de décongeler complètement les produits avant remise en œuvre. <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 15 secondes de chaque côté. Garnissez avec les ingrédients de votre choix (chocolat, fruits...) et repliez la crêpe.</p>		
Ingrédients	<p>Lait frais entier, farine de blé (gluten), eau, sucre de canne (14%), œufs entiers issus de poules élevées au sol (9,4%), extrait de vanille (0,4%) (sucre cristallisé, préparations aromatisantes (extrait de vanille)), sel. Auxiliaire technologique: huile de tournesol.</p> <p>% sur le produit fini à la mise en œuvre</p>		
Allergènes (Règlement (UE) 1169/2011)	Contient: gluten, lait et œuf.		
Déclaration nutritionnelle - Valeurs moyennes pour 100g	Energie (kJ): 1133 Energie (kcal): 268 Matières grasses (g): 3,8 Dont acides gras saturés (g): 1,6	Glucides (g): 50,9 Dont sucres (g): 22,7 Fibres alimentaires (g): 1,1 Protéines (g): 7,0 Sel (g): 0,47	
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 (0-4°C): 1 à 2 jours. ** Réfrigérateur "freezer" (-12°C): 3 à 4 jours. *** Congélateur (-18°C): 18 mois à partir de la date de fabrication. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.		
Date de Durabilité Minimale	18 mois à partir de la date de fabrication (sous conservation à -18°C).		
Etiquetage	Date de Durabilité Minimale + numéro de lot.		
Colisage	Crêpes par colis: 50	Poids du colis brut (g): 5 306,3	
	Poids du colis net (g): 5 000		
	Dimensions du colis (L x l x h) en mm: 398 x 298 x 174		
Palettisation	Nombre de colis par couche: 8	Nombre de crêpes par palette: 3 600	
	Nombre de couche par palette: 9	Poids de la palette net (kg): 360	
	Nombre de colis par palette: 72	Poids de la palette brut (kg): 407,6	
	Dimensions palette (L x l x h) en mm: 1200 x 800 x 1723		
Code emballer	EMB 22093 M		
Agrément sanitaire	FR 22.093.133 UE		

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-ARMOR - FRANCE
Tél. +33 (0)2 96 50 96 00 - FAX. +33 (0)2 96 50 89 88 - Email : contact@lemondedescrepes.com

