



Description :

Composée d'une véritable rondelle de fromage de chèvre déposée sur un appareil à base de fromage de chèvre et de crème, le tout recouvert de kadaïf, plus familièrement appelé cheveux d'ange.

Marque : 



Calibre : 70 g env.
 Conditionnement : 1 ct x 24 pc
 Dimension : Ø 9 cm
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 1.680
 Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
 Unité de facturation : CT
 DLUO/DLC en jours : 365
 Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 h à 4°C
 Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, séparer les produits et les mettre sur plaque. Mettre au four ventilé à air pulsé préchauffé à 180°C. Cuire le produit à 180°C pendant 20 min, jusqu'à atteindre une température de + 70°C à coeur du produit. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes. Conservation après décongélation : 72h à 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :

Onctuosité et crémeux du chèvre chaud

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 70 g
Energie	1321 Kj / 317 Kcal	925 Kj / 222 Kcal
Protéines (g)	5.8	4.1
Glucides (g)	24	16.8
dont Sucres (g)	3.9	2.7
Matières grasses (g)	22	15.4
dont Acides Gras Saturés (g)	5.8	4.1
Fibres alimentaires (g)	1.0	0.7
Sel (g)	1.2	0.8
Sodium (mg)	472	330
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.26

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 maxi

Classification : Entrées contenant plus de 15% de lipides

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
 Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Fromage de chèvre (lait)	Union européenne
Farine de blé (blé)	Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 16.028.001 CE



Dénomination légale de vente Préparation à base de pâte à kadaïf "cheveux d'ange" et fromages de chèvre (dont liquide affiné), crue, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

Pâte à kadaïf 31% (eau, farine de BLE, amidon de maïs, sucre, huile de tournesol, sel, conservateur : sorbate de potassium), FROMAGE de chèvre liquide affiné 22%, huile de colza, FROMAGE de chèvre 10%, eau, CREME fraîche, LAIT écrémé en poudre, farine de BLE, miel, amidon modifié de maïs, sel, épaississant : méthylcellulose

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059080

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3220440123139

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 32.800 x l 27 x h 10.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 177

Nb d'UMC / couche : 10

Nb couches / palette : 15

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.