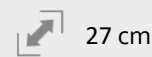




9488 8006 • LE GÂTEAU BASQUE « GRANDE TRADITION » PDx8



Fabriqué à Bonloc, au cœur du Pays Basque

- Gamme « Pâtisseries Fines »
- Moule à bords lisses
- Pâte sablée pur beurre
- Prédécoupe : gain de temps et mise en œuvre simplifiée

Date de mise à jour :
02/04/2020

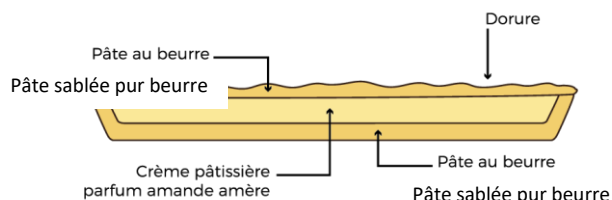
BONCO9488



DESCRIPTION PRODUIT

GATEAU BASQUE, PRÉDÉCOUPÉ PAR 8, SURGELÉ

Gâteau rond à bords lisses composé d'une pâte sablée pur beurre et d'une crème pâtissière à l'amande amère, prédécoupé par 8.



COMPOSITION

Ingrédients

Eau ; farine de **blé** 24,82% ; sucre ; préparation pour crème pâtissière (sucre ; amidon modifié de pomme de terre ; poudre de **lait** écrémé ; poudre de **crème**) ; **beurre** pâtissier 7,9% ; **œufs** issus de poules élevées en plein air 3,94% ; poudres à lever : E450 - E500 ; arôme naturel ; sel ; gluten de **blé** ; jaunes d'**œufs** issus de poules élevées en plein air 0,23% ; concentré (carotte et potiron).
La farine est d'origine France.

Allergènes

Contient : gluten, lait, œufs.
Peut contenir des traces de : fruits à coque, soja.

Ionisation

Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

OGM

Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Certification

IFS, BRC

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kJ)	1202*
Energie (kcal)	286*
Matières grasses (g)	9,4*
Dont acides gras saturés (g)	6,2*
Glucides (g)	46*
Dont sucres (g)	22*
Protéines (g)	4*
Fibres alimentaires	1,2*
Sel (g)	0,57*

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

*Valeurs obtenues par calcul

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 28 janvier 2016, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

Au FOUR

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.
Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.
Le démouler et le placer sur un plat allant au four.
Le réchauffer pendant 10 minutes à mi-hauteur du four.
Le laisser reposer 15 minutes avant de servir.

En FROID POSITIF à +4°C

Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.
Le démouler et le placer sur un plat de service.
Le laisser décongeler 6h30 à +4°C

En AMBIANT (températures préconisées = 20/25°C)

Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.
Le démouler et le placer sur un plat de service.
Le laisser décongeler 3h30 à +20/25°C.



10 minutes à 180°C



6 heures 30 à +4°C



3 heures 30 à +20/25°C



CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	En froid positif	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		+4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 24 mois		48 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Moule	Aluminium	278x278x22	15
	Flow pack marketée	Plastique	280x280x22	7
Secondaire	Caisse de regroupement + étiquette	Carton	570x288x104	348



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251510488001	03251510488018	03251510488032
Poids net (kg)	1,00	6,00	552
Poids brut (kg)	1,02	6,433	618,513
Lxlxh (mm)	278x278x22	570x288x104	800x1200x1918
Nombre d'UV	1	6	552

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	4	17	92*	552	1918

*dont 24 colis sur la tranche

CODE EMBALLEUR : 64134 A

