



## **Spécification du produit**

**Numéro de produit :** 02170

**Description du produit :** Gâteau progrès naturel 12 personnes, prédécoupé, gâteau surgelé, prêt à consommer

**Dimension :** Diamètre 27 cm, poids : 800 gr, 12 personnes prédécoupé

**Conseils de préparation:** laisser décongeler pendant 8 min., ne jamais recongeler après décongélation

### **Durée de vie et température de stockage :**

Durée de vie après production : 12 mois

A conserver au congélateur -18°C, ne jamais recongeler après décongélation

### **Emballage:**

Emballé par 4 gâteaux/carton, 24 cartons par palette

### **Déclaration des ingrédients:**

LAIT entier, sucre, huiles et graisses végétales partiellement hydrogénée (coco, palme), blanc d'OEUF, eau, OEUF, AMANDES, poudre de cacao, arôme.

## Allergènes

- + le produit contient la substance nommée en tant qu'ingrédient ou par transfert
- l'article est exempt de la substance mentionnée (recette)
- ? les données sont insuffisantes pour classer et/ou le produit ne contient que des traces de la substance (probablement en raison d'une contamination croisée au sein de l'unité de production)

céréales contenant du gluten (variétés de blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et hybrides) et produits à base de ces céréales	-
crustacés et produits à base de coquillages	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	+
poisson et produits à base de poisson	-
arachides et produits à base d'arachides	-
soja et produits à base de soja	?
lait et produits à base de lait	+
fruits écaillés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia) et produits à base de noix	+
céleri et produits à base de céleri	-
moutarde et produits à base de moutarde	-
graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	-
lupin et produits à base de lupin	-
mollusques et produits à base de mollusques	-

## Valeur nutritionnelle

énergie	kJ / 100g	1660
	kcal / 100g	398
Les graisses	g / 100g	23,5
dont acides gras saturés	g / 100g	19,7
Glucides	g / 100g	42,1
dont sucres	g / 100g	42,0
Protéines	g / 100g	4,5
Le sel	g / 100g	0,16

Unité de code à barres : 5412403101010

Carton de code à barres : 5412403400014