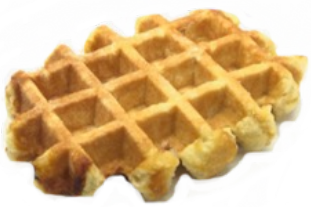

GAUFRE DE LIÈGE 100 G

50% beurre

50% margarine

PRODUIT CUIT CONGELÉ

CODE PRODUIT : PF0307

DDM : 18 MOIS

EAN : 5425035934017

V7 – 22/09/2022

INGRÉDIENTS

Farine de FROMENT, sucre perlé, BEURRE, margarine (graisse de palme, huile de colza, huile de tournesol, eau, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines de tournesol ; sel, acidifiant : acide citrique, arômes naturels), eau, ŒUFS, sucre inverti, levure, poudre de LAIT, sel, arôme vanille.

ALLERGÈNES

Contient du gluten de blé, des œufs et du lait.

MISE EN OEUVRE

A consommer chaud ou froid :
Froid : laisser décongeler pendant 1h à +4°C.
Chaud : placer la gaufre décongelée pendant 1 à 2 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

UV par carton	27
Poids net carton	2,700 kg
Poids brut carton	2,963 kg
Cartons par couche	8
Couches par palette	16
Cartons par palette	128
Dimensions du carton (mm)	400x300x100

OGM ET IONISATION

Produit n'ayant pas subi de traitement par ionisation et garanti sans OGM.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Energie (kJ)	1707
Energie (kcal)	408
Matières grasses (g)	21
- dont acides gras saturés (g)	11
Glucides (g)	49
- dont sucres (g)	23
Fibres alimentaires (g)	0,9
Protéines (g)	4,6
Sel (g)	0,93