

Produit : 3041410102  
EAN : 324883041412  
FR - 49.060.01 - CE  
FAB 300 Sg  
EMB 49 060 C  
Site de fabrication : Chacé

201/06



## CHAUSSON AUX POMMES 80 g



*Un dessert idéal pour les enfants.  
Une pâte feuilletée croustillante  
garnie de compote de pommes*

### RÉPARTITION

Chausson de 80 g

### INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Pâte feuilletée (66%) [farine de blé, margarine végétale (huiles de palme et de colza en l'état et hydrogénées, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : bêta carotène, arôme), eau, sel], compote de pomme 29% (purée de pommes, sirop de glucose, sucre), eau, sucre.  
Contient : blé.

Valeur énergétique moyenne pour 100 g		Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g		
1168 kJ	279 kcal	Protéines	Glucides	Lipides
		4 g	35,4 g	13,5 g
Taux de sodium : 0,31g / 100g (équivalent sel : 0,8g / 100g)				

### PALETTISATION

carton de L302 x l226 x h167 mm

60 chaussons aux pommes de 80 g par carton = 4,8 kg

1 sachet plastique enveloppant les 60 chaussons.

Cartons/couche = 13

Couches/palette = 8

Cartons/palette = 104

Poids net palette (kg) = 499,2

Hauteur palette = 1,481 m

### PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

Avec décongélation : Préchauffer le four à air pulsé pendant 10 minutes environ à 200°C, laisser dégeler les chaussons à température ambiante pendant 30 minutes puis enfourner. Réchauffer pendant environ 18 minutes

**CONSERVATION :** A conserver à -18°C

DLUO : 18 mois

**UNE FOIS DEGELE, CE PRODUIT NE DOIT PAS ETRE RECONGELÉ**

Fabriqué par Marie Surgelés  
13-15, rue du Pont des halles,  
94526 Rungis Cedex  
Tél : 01.56.70.91.40 (42) - Fax : 01.56.70.91.85  
www.marierestaurations.com