





FICHE TECHNIQUE

**Produit:** Beignet 3 Fromages



<b>Composition</b>	<p>Le beignet 3 fromages est un apéritif à base de pâte cuite de farine de blé et farci de 3 fromages. Il se présente à l'état congelé, sous la forme d'un petit cylindre.</p>	
<b>Caractéristiques</b>	<b>Caractéristiques physique</b>	<p>Environ 25 a 30 g de poids par unité.</p>
	<b>Allergènes</b>	<p>Contient du gluten, des œufs, du soja et des produits laitiers (y compris du lactose et des protéines de lait de vache), des sulfites, du soja, du céleri, des crevettes, de la moutarde, peut contenir des mollusques et du poisson ainsi que des traces de graines de sésame et de noix. Sans composants génétiquement modifiés.</p>
<b>Présentation du marché</b>	<b>Emballage primaire</b>	<p>Sac plastique LDPE, environ 240un et 6kg. </p>
	<b>Emballage secondaire</b>	<p>Boîte en carton ondulé simple. </p>
<b>Stockage et distribution</b>	<b>La conservation</b>	<p>Stocké dans des chambres de conservation congelées, à une température maximale de -18°C.</p>
	<b>Distribution</b>	<p>Transport effectué dans des véhicules climatisés à une température maximale de -1 </p>
	 <b>La durabilité</b>	<p>Le beignet du 3 fromage congelée a une durée de conservation de 365 jours (1 an) à partir de la date d'emballage dans des conditions normales de stockage (-18 ° C).</p>
<b>Préparation</b>	<b>Dégel</b>	<p>Non applicable, mettre directement pour la confection / friture.</p>
	<b>Utilisation prévue</b>	<p>Ce produit ne peut être consommé qu'après traitement thermique (friture), avec de l'huile à une température maximale de 180°C, pendant environ 3 à 5 minutes. Pour des raisons de sécurité et de qualité alimentaire, la galette est optimale dès que le centre du produit est décongelé et que l'extérieur est doré.</p>
<b>Points de vente</b>		<p>Bouchers Restaurants</p>