





FICHE TECHNIQUE

Produit: Le Beignet de Francesinha



Composition	Le beignet de Francesinha est un gateau salé fait avec des pâtes cuites de farine de blé et farci avec du jambon, du fromage, de la pepperoni, du bifteck et de la sauce francesinha.	
Caractéristiques	Caractéristiques physique	100 g de poids par unité.
	Allergènes	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.
Présentation du marché	Emballage primaire	Sac plastique LDPE, environ 60 un et 6kg. 
	Embalagem Secundária / Emballage secondaire	Boîte en carton ondulé simple. 
Stockage et distribution	La conservation	Stocké dans des chambres de conservation congelées, à une température maximale de $-18 \pm 1^{\circ}\text{C}$. 
	Distribution	Transport effectué dans des véhicules climatisés à une température maximale de -15°C .
	La durabilité	Le beignet de Francesinha 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).
Préparation	Dégel 	Non applicable, mettre directement pour la confection / friture.
	Utilisation prévue	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.
Points de vente	Bouchers Restaurants	