



## 9479 0006 • LE GÂTEAU BASQUE « GRANDE TRADITION »



6 UV



1kg / UV



27 cm



Surgelé

Fabrique à Bonloc, au cœur du Pays Basque

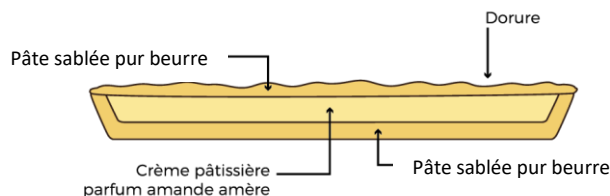
- Gamme « Pâtisseries Fines »
- Moule à bords lisses
- Pâte sablée pur beurre



### DESCRIPTION PRODUIT

#### GÂTEAU BASQUE, ENTIER, SURGELÉ

Gâteau rond à bords lisses composé d'une pâte sablée pur beurre fourrée de crème pâtissière parfum amande amère.



### COMPOSITION

#### Ingrédients

Eau ; farine de **blé** 24,82% ; sucre ; préparation pour crème pâtissière (sucre ; amidon modifié de pomme de terre ; poudre de **lait** écrémé ; poudre de **crème**) ; **beurre** pâtissier 7,9% ; **œufs** issus de poules élevées en plein air 3,94% ; poudres à lever : E450 - E500 ; arôme naturel ; sel ; gluten de **blé** ; jaunes d'**œufs** issus de poules élevées en plein air 0,23% ; concentré (carotte et potiron).

La farine est d'origine France.

#### Allergènes

Contient : gluten, lait, œufs.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, soja.

#### Ionisation

Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

#### OGM

Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

#### Certification

IFS, BRC



### VALEURS NUTRITIONNELLES

|                              | Pour 100g |
|------------------------------|-----------|
| Energie (kJ)                 | 1202*     |
| Energie (kcal)               | 286*      |
| Matières grasses (g)         | 9,4*      |
| Dont acides gras saturés (g) | 6,2*      |
| Glucides (g)                 | 46*       |
| Dont sucres (g)              | 22*       |
| Protéines (g)                | 4*        |
| Sel (g)                      | 0,57*     |

Apport de référence pour un adulte-type (8400kj / 2000kcal)

\*Valeurs obtenues par calcul



### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 28 janvier 2016, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



## CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

### Au FOUR

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.  
Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.  
Le démouler et le placer sur un plat allant au four.  
Le réchauffer pendant 10 minutes à mi-hauteur du four.  
Le laisser reposer 15 minutes avant de servir.

### En FROID POSITIF à +4°C

Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.  
Le démouler et le placer sur un plat de service.  
Le laisser décongeler 6h30 à +4°C.

### En AMBIANT (températures préconisées = 20/25°C)

Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.  
Le démouler et le placer sur un plat de service.  
Le laisser décongeler 3h30 à +20/25°C.



10 minutes à 180°C



6 heures 30 à +4°C



3 heures 30 à +20/25°C



## CONSEILS DE CONSERVATION

|                       | Avant décongélation  |          | Après décongélation |                        |
|-----------------------|----------------------|----------|---------------------|------------------------|
|                       | Transport            | Stockage | En froid positif    | A température ambiante |
| Température           | -18 °C minimum       |          | +4°C                | -                      |
| Durée de conservation | DDM / DLUO : 24 mois |          | 48 heures           | -                      |

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



## EMBALLAGE



| Conditionnement | Emballage                          | Matériau  | Dim. extérieures (mm) | Poids emballage (g) |
|-----------------|------------------------------------|-----------|-----------------------|---------------------|
| Primaire        | Moule                              | Aluminium | 278x278x22            | 15                  |
|                 | Flow pack marketé                  | Plastique | 280x280x22            | 7                   |
| Secondaire      | Caisse de regroupement + étiquette | Carton    | 570x288x104           | 348                 |



## DONNÉES LOGISTIQUES

|                 | UV            | Colis          | Palette        |
|-----------------|---------------|----------------|----------------|
| EAN             | 3251510479009 | 03251510479016 | 03251510479030 |
| Poids net (kg)  | 1,00          | 6              | 552            |
| Poids brut (kg) | 1,02          | 6,433          | 618,513        |
| LxIxh (mm)      | 278x278x22    | 570x288x104    | 800x1200x1918  |
| Nombre d'UV     | 1             | 6              | 552            |

| Palettisation |                   |                     |                    |                 |                  |
|---------------|-------------------|---------------------|--------------------|-----------------|------------------|
|               | Nb colis / couche | Nb couche / palette | Nb colis / palette | Nb UV / palette | Hauteur max (mm) |
| 80*120        | 4                 | 17                  | 92*                | 552             | 1918             |
|               |                   |                     |                    |                 |                  |

CODE EMBALLEUR : 64134 A



\*Dont 24 colis sur la tranche