

Galettes tout au beurre

Ref. 003344 | EAN 0104017100057



Fournisseur ST MICHEL (BISCUITS)

Marque ST MICHEL



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 200
Unité de vente	Carton de 200 sachets
Durée de vie	270 jours
DLUO garantie	180 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Graines de sésame
Mode de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Conditions de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : farine de BLE, sucre, BEURRE 18%, OEUFs de poules élevées en plein air 2.5%, arôme naturel, sel, poudres à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique), LAIT écrémé en poudre. Traces éventuelles de graines de sésame et de fruits à coque.
Ingrédients primaires	Farine de blé (0%), Sucre (0%), Beurre (18.00%), OEufs de poules élevées en plein air (2.50%), Arôme naturel (0%), Sel (0%), Poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique (0%), Lait écrémé en poudre (0%)
Message marketing	Retrouvez la fameuse galette St-Michel, avec son goût inimitable depuis 1905. Une recette simple et authentique avec de bons ingrédients : du bon beurre français, de la farine de blé français issu d'une filière durable, des oeufs de poules élevées en plein air. Son conditionnement en sachet de 2 galettes soit 13g est idéal pour un accompagnement dessert (avec un yaourt, une purée de fruits), une petite pause gourmande, un plateau d'accueil en chambre (selon les recommandations du GEMRCN en milieu scolaire).

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	200	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	2.6 Kilos	<b>Volume</b>	19 726 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 20.1 x 25.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	2.6 Kilos	<b>Volume</b>	19 726 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 20.1 x 25.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	48	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	124.8 Kilos	<b>Volume</b>	1 107 840 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 115.4	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**MICROBIOLOGIE**

<b>ESCHERICHIA_COLI (GDSN)</b>	Entre 0 et 10 Grammes
<b>MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)</b>	Entre 0 et 10000 Grammes
<b>MOULDS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes
<b>SALMONELLA (GDSN)</b>	Entre 0 et 0 Gramme
<b>YEASTS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
-----------------------------------	--------