

Galettes tout au beurre x2

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

| | | | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|
| PCB | 200 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 2.6 Kilos | Volume | 19 726 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 39.1 x 20.1 x 25.1 | Dimensions(unité) | Centimètre |



CARTON

| | | | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|
| PCB | 1 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 2.6 Kilos | Volume | 19 726 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 39.1 x 20.1 x 25.1 | Dimensions(unité) | Centimètre |



PALETTE

| | | | |
|-------------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------|
| PCB | 48 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 124.8 Kilos | Volume | 1 107 840 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 120 x 80 x 115.4 | Dimensions(unité) | Centimètre |

MICROBIOLOGIE

| | |
|----------------------------------|---------------------------|
| ESCHERICHIA_COLI (GDSN) | Entre 0 and 10 Grammes |
| MESOPHILIC_AEROBES (GDSN) | Entre 0 and 10000 Grammes |
| MOULDS (GDSN) | Entre 0 and 500 Grammes |
| SALMONELLA (GDSN) | Entre 0 and 0 Gramme |
| YEASTS (GDSN) | Entre 0 and 500 Grammes |

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|----------------------------|--------|
| Pays de fabrication | France |
|----------------------------|--------|

