

A TASTE OF

## MUFFIN MYRTILLE FOURRAGE MYRTILLE

Code produit : **79296**



Photo non contractuelle

### Description du produit

Muffin à la myrtille, fourrage myrtille - Surgelé

**Technologie :** Prêt à l'emploi

#### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu ( g ) : 120.00

<b>GTIN / EAN Produit</b>	03291810792965	<b>GTIN / EAN Carton</b>	3291811254332
<b>Palettisation</b>	30-PAL. 80X120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons/Couche	9	Pièces/Carton	24 (24 x 1)
Couches/Palettes	10	Dim. Carton (en mm) L x l x h	398x263x186
Cartons/Palette	90	Poids brut carton (kg)	3.32
Unités/Palette	2160	Poids net du carton (kg)	2.88
Poids brut, Palette incluse ( kg)	321.8	<b>Date de durabilité minimale (DDM)</b>	18 mois
Hauteur hors tout - palette incluse ( cm)	201		

### Atouts produits

Un délicieux muffin avec inclusions de myrtilles, un généreux fourrage myrtille (18.7%) ainsi qu'un décor crumble croustillant. Une remise en oeuvre simple et rapide : laissez décongeler le produit 2-3 heures à température ambiante avant de le consommer. Un conditionnement pratique et protecteur avec un calage étudié accompagné d'un flowpack permettant une conservation et protection optimale. Un produit idéal pour une pause gourmande / snacking.

24 muffins à la myrtille, fourrage myrtille et décor crumble, surgelé. Poids : 120g. Produit à marque Délifrance. Décomposition du produit fini : Pâte muffin 81.3% / Fourrage 18.7%

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, sucre, fourrage myrtille 18,6% (purée de myrtille à base de concentré 60%, sucre, eau, gélifiant (E440), arômes naturels, concentré d'hibiscus et de carotte, acidifiant (E330), conservateur (E202)), huile de colza non hydrogénée, **œufs**, blancs d'**œufs**, myrtilles semi-confites 4% (myrtilles, sucre, correcteur d'acidité (E330)), amidon, **beurre**, arôme naturel de myrtille avec autres arômes naturels, poudre à lever (E450, E500), **lactosérum** en poudre (**lait**), hydrolysate de protéines de pois, sel, arôme naturel (**lait**)

*Présence éventuelle : fruits à coque, soja*

## Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1573	1573	1914	23
Energie	(kcal)	376	376	457	23
Matières grasses	(g)	18.4	18.4	22.4	32
dont acides gras saturés	(g)	1.9	1.9	2.3	11
Glucides	(g)	47.2	47.2	57.4	22
dont sucres	(g)	29.6	29.6	36.0	40
Fibres alimentaires	(g)	1.4	1.4	1.7	
Protéines	(g)	4.6	4.6	5.5	11
Sel	(g)	0.74	0.74	0.90	15

\*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

## Spécificités (✓ Oui, X Non)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Température ambiante  
2-3 heures



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ne pas recongeler un produit décongelé

### CONSERVATION

Les produits se conservent jusqu'à 72h après décongélation à température ambiante.

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.