

Description du produit

Photo non contractuelle

Muffin fourrage Lotus Biscoff ®- Surgelé

Technologie : Prêt à l'emploi**Critères Physiques** (Valeurs indicatives)

GTIN / EAN Produit		03291810098210	GTIN / EAN Carton		3291810097701
Palettisation		30-PAL. 80X120	Conditionnement		00-Standard
Cartons/Couche		9	Pièces/Carton		24 (12 x 2)
Couches/Palettes		10	Dim. Carton (en mm) L x l x h		398x263x186
Cartons/Palette		90	Poids brut carton (kg)		3.14
Unités/Palette		2160	Poids net du carton (kg)		2.64
Poids brut, Palette incluse (kg)		305.6	Date de durabilité minimale (DDM)		18 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)		201			

Atouts produits

- Ultra gourmand: fourrage généreux à base de pâte à tartiner Lotus Biscoff®: 15,2 %
- Pratique : décongélation en 2 heures.
- Bonne association entre la pâte à tartiner Lotus Biscoff® et le muffin à la vanille.
- Polyvalent et personnalisable : sans topping, afin que le muffin puisse être personnalisé en fonction des préférences des consommateurs.
- Tulipe à la marque Lotus Biscoff® pour une meilleure visibilité en magasin.

Ce muffin est le fruit de l'association du savoir-faire de Délifrance en matière de muffins généreux et moelleux, et de la délicieuse et mondialement connue pâte à tartiner Speculoos de Lotus Biscoff®.

Ingrédients (tel que vendu)

sucres, farine de **blé**, huile de colza non hydrogénée, fourrage au spéculoos 15,2% (spéculoos 58% (farine de **blé**, sucre, huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, sirop de sucre candi, poudre à lever (E500), farine de **soja**, sel, cannelle), huile de colza non hydrogénée, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), acidifiant (E330)), blancs d'**œufs**, **œufs**, amidon, poudre à lever (E450, E500), **lactosérum** en poudre (**lait**), hydrolysate de protéines de pois, sel, arôme naturel (**lait**)

Présence éventuelle : fruits à coque

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)	1922	1922	2154	26
Energie	(kcal)	460	460	515	26
Matières grasses	(g)	25.9	25.9	29.1	42
dont acides gras saturés	(g)	2.7	2.7	3.0	15
Glucides	(g)	50.8	50.8	56.9	22
dont sucres	(g)	29.8	29.8	33.4	37
Fibres alimentaires	(g)	1.0	1.0	1.1	
Protéines	(g)	5.4	5.4	6.1	12
Sel	(g)	0.92	0.92	1.04	17

*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, ✗ Non)

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



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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante
Décongélation pendant 2h.

CONSEILS D'UTILISATION

CONSERVATION

Conservation du produit dans les 72h qui suivent la 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.