50 Crêpes traditionnelles non sucrées

35cm - 70g

Suggestion de présentation

Marque	Le Monde Des Crêpes
Codes	Code produit: 7307 Gencod EAN13: 3760181781576 Gencod EAN14: 13760181781573
Présentation du produit	5 piles de 10 crêpes dans un sachet PE, soit 50 crêpes par colis. Forme de la crêpe: ronde - diamètre = 35cm (tolérances: +/- 1cm) - présentation: à plat.
Poids net	70 grammes l'unité. 50 crêpes x 70g = 3 500g par colis.
Descriptif du produit	Crêpes de Bretagne, à déguster froides ou chaudes et à garnir selon votre convenance en plat salé (jambon, fromage,…) ou en plat sucré (sucre, chocolat…).
Mise en œuvre	Décongélation: Laissez décongeler la pile 5 heures au réfrigérateur à +4°C (recommandé) ou 2 minutes et 30 secondes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation. Réchauffe : Placez votre crêpe sur une plaque chauffée à 200°C (recommandé) ou sur une poêle avec une noix de beurre au préalable. Réchauffez 15 secondes de chaque côté. Garnissez avec les ingrédients de votre choix (salé: jambon, fromage,... ou sucré: chocolat, fruits…) et repliez la crêpe.
Ingrédients	**Lait** frais entier, farine de **froment** (**gluten**), eau, **œufs** entiers issus de poules élevées au sol (10%), sel. Auxiliaire technologique: huile de tournesol. *% sur le produit fini à la mise en œuvre*
Allergènes (Règlement (UE) 1169/2011)	Contient: blé (gluten), lait et œuf.

Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit:

Energie (kcal):	200	Glucides (g):	33,1
Energie (kJ):	846	Dont sucres (g):	2,8
Matières grasses (g):	4,0	Protéines (g):	7,3
Dont acides gras saturés (g):	1,7	Sel (g):	0,81

Critères microbiologiques	Règlement N°2073/2005 du 15 Novembre 2005 (et ses amendements) concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et critères FCD en vigueur "Pâtisseries cuites §7.2 Crêpes fraîches".
Conservation	* Réfrigérateur (+4°C): 1 à 2 jours. ** Réfrigérateur "freezer" (-12°C): 3 à 4 jours. *** Congélateur (-18°C): 18 mois à date de fabrication. **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**
DDM	18 mois à date de fabrication (sous conservation à -18°C).
Etiquetage	DDM + numéro de lot.

Colisage

Crêpes par colis:	50		
Poids du colis net (g):	3 500	Poids du colis brut (g)	3 759
Dimensions du colis (L x l x h) en mm:	388 x 380 x 100		

Palettisation

Nombre de colis par couche:	6	Nombre de crêpes par palette:	4 800
Nombre de couche par palette:	16	Poids de la palette net (kg):	336
Nombre de colis par palette:	96	Poids de la palette brut (kg):	385,9
Dimensions palette (L x l x h) en mm:	1200 x 800 x 1757		

Code emballeur	**EMB 22093 M**
Agrément sanitaire	**FR 22.093.133 CE**

GARANTIES: Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas de denrées ayant subi un traitement ionisant.

La diffusion externe des mises à jour n'est pas systématiquement assurée.

www.lemondedescrepes.com
LE MONDE DES CRÊPES - P.A. de la Tourelle - rue Becquerel - 22400 LAMBALLE - France
Tél. +33 (0)2 96 50 96 00 - Fax. +33 (0)2 96 50 89 88 - Email : contact@lemondedescrepes.com