



## PRODUIT

De forme ludique, ce finger food se compose d'un fromage de chèvre fondant et savoureux, enrobé d'une panure délicieusement croustillante. Il constitue une offre idéale pour la restauration nomade à croquer ou à dipper mais aussi pour la restauration à table en accompagnement d'une salade ou en alternative à d'autres protéines animales comme le poisson ou le poulet pané. Ce Finger Food de chèvre trouve sa place également en offre apéritive / Tapas à partager. Convient aux végétariens.

Conseils d'utilisation :

Consignes de réchauffage à privilégier :

Sans décongélation préalable, en friteuse, 2 min à 180°C

Sans décongélation préalable, au four, 7 min à 185°C

Autres consignes de réchauffage possibles

-Sans décongélation préalable, disposer les produits sur plaque, sur une couche, et réchauffer au four à chaleur sèche à 150/175°C, pour atteindre +65°C à coeur.

-En liaison froide : déposer les produits sur plaque, sur une seule couche, les couvrir et laisser décongeler en chambre froide (0 à +3°C) jusqu'à J+3 maximum.

Réchauffer au four à chaleur sèche à 150/175°C, pour atteindre +65°C à coeur.

-En liaison froide : déposer les produits sur en bac gastro avec couvercle, sur une seule couche, et laisser décongeler en chambre froide (0 à +3°C) jusqu'à J+3 maximum.

Réchauffer à 125°C, pour atteindre +65°C à coeur.

La température à coeur des produits doit être supérieure à +65°C mais ne doit pas être excessive (>70-75°C) pour limiter tout risque d'éclatement des produits et tout risque de brûlure.

Dénomination légale de vente	Préparation à base de fromage de chèvre au lait pasteurisé, enrobée, frite, cuite, surgelée IQF
Ingrédients	Enrobage 52,4% : [Farine de <b>blé</b> , huile de tournesol, eau, amidons ( <b>blé</b> , pomme de terre), albumine d' <b>œuf</b> , sel, levure, épices, stabilisant (E461), agents levants (E500, E450)] Préparation à base de fromage de chèvre 47,6% : [Fromage de chèvre (dont <b>lait</b> ) 42,4%, eau, fécule de manioc, arôme naturel (dont <b>lait</b> ), sel]. % exprimés à la mise en œuvre sur la totalité du produit
Site de production	Farmor (22)
Origine du lait	Lait de chèvre : origine UE / Blé : origine UE
DDM* Garantie client	12 mois
Conditions de stockage avant ouverture	Inférieure ou égale à -18°C



## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1 340 kJ 321 kcal	16%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	18 g 7,8 g	26% 39%
Glucides <i>Dont sucres</i>	27 g 1,5 g	10% 1,7%
Protéines	12 g	24%
Sel	1,1 g	18 %

## DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

<b>Allergènes</b>	Lait et produit à base de lait (y compris lactose)
<b>OGM</b>	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
<b>Ionisation</b>	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
<b>Certifications</b>	Ligne de production certifiée BRC/IFS
<b>Marque d'identification</b>	
<b>Nomenclature douanière</b>	0406105090

\*\*Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

## DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230027045		Sachet PEBD	1 kg	1,01 kg	
Colis		03523230027052	Colis de 5 sachets	5 kg	5,4 kg	398 x 298 x 156 mm
Palette			Palette type Europe	480 kg	538 kg	
		Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette	
Palettisation		8	12	96	480	