



## FICHE PRODUIT

### CANELES DE BORDEAUX BIO - GROS 60g

**Désignation :** Canelé de Bordeaux BIO, GROS, 60g  
**Code Emballeur :** 33433D  
**Pays d'origine :** France

**Ingrédients :** Eau, sucre\*, farine de blé\*, rhum\*, lait écrémé\*, poudre d'œufs entiers\*, arôme naturel de vanille\*.

(\* ) Produits issus de l'agriculture biologique.



Produit fabriqué et conditionné en France.

#### Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Dorée
Aspect	Cylindrique avec cannelures
Odeur	Rhum vanillé
Saveur	Sucrée

#### Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)

Valeur énergétique	266 kcal / 1129 kJ
Matières grasses	1,1 g
Dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	59 g
Dont sucres	39 g
Protéines	5,0 g
Sel	0,10 g

#### Statut OGM / IONISATION

- Produit non soumis à étiquetage selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.
- Nous attestons que les produits AQUITAINE SPECIALITES ne contiennent pas d'ingrédients, additifs ou auxiliaires de fabrication ayant subi des traitements ionisants.

#### Allergènes

- Contient : Gluten, Lait, Œufs

#### GAMME FRAIS

##### Conseils d'utilisation

Retirer l'emballage. Préchauffer votre four à 220°C (Th 7-8). Réchauffer le produit entre 5 et 10 minutes pour que les Canelés retrouvent leur croustillance. Laisser refroidir et déguster.

##### Conseils de conservation

A température ambiante. Après ouverture, conserver à 4°C et consommer sous 48h.

#### GAMME SURGELE

##### Conseils d'utilisation

Sortir les Canelés de leur emballage. Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster. Vous pouvez également les passer au four traditionnel chaud sans décongélation préalable entre 5 et 10 minutes à 220°C (Th 7-8); laisser refroidir avant de déguster.

##### Conseils de conservation

A conserver à -18°C. Après décongélation, conserver à 4°C et consommer dans les 4 jours.

**Ne jamais recongeler un produit décongelé !**



## Conditionnement et Logistique

Produits Frais		Barquette DLUO = 50 jours	Sachet individuel DLUO = 20 jours
UVC	Nb. de Canelés par UVC	6	1
	Dimensions LxIxh (mm)	174 x 124 x 55	138 x 80
	Poids net (kg)	0,360	0,060
	Poids brut (kg)	0,380	0,062
	EAN 13	3557006006033	3557006010559
CARTON	Nb. UVC par carton	12	50
	Dimensions LxIxh (mm)	398 x 200 x 260	398 x 200 x 260
	Poids net (kg)	4,3	3,0
	Poids brut (kg)	4,8	3,4
	EAN 128	(01)0+EAN13(10)N°lot(15)DLUO(91)N° du carton	
PALETTE	Nb. de cartons par couche	12	12
	Nb. de couches par palette	4	4
	Nb. de cartons par palette	48	48
	Dimensions LxIxh (mm)	1200 x 800 x 1210	1200 x 800 x 1210
	Poids net (kg)	207	144
	Poids brut (kg)	260	193
VISUEL UVC			

Produits Surgelés		Carton vrac DLUO = 12 mois	Sachet individuel DLUO = 12 mois
UVC	Nombre de Canelés par UVC	75	1
	Dimensions LxIxh (mm)	400 x 300 x 115	138 x 80
	Poids net (kg)	4,500	0,060
	Poids brut (kg)	4,800	0,062
	EAN 13	3557006075923	Selon le cas
CARTON	Nombre UVC par carton	[Hatched area]	50
	Dimensions LxIxh (mm)		398 x 200 x 260
	Poids net (kg)		3,0
	Poids brut (kg)		3,4
	EAN 128		(01)0+EAN13(10)N°lot(15)DLUO(91)N° du carton
PALETTE	Nb. de cartons par couche	8	12
	Nb. de couches par palette	9	4
	Nb. de cartons par palette	72	48
	Dimensions LxIxh (mm)	1200x800x1205	1200x800x1210
	Poids net (kg)	324	144
	Poids brut (kg)	376	193
VISUEL UVC			