



# GAUFRES DE BRUXELLES CASH & CARRY

Code Produit

1000005449

Mise à jour

3 juillet 2017



VÉGÉTARIEN



## Dénomination

Gaufres surgelées.

## Ingrédients

Eau, farine de **blé**, **œufs**, huile de colza, margarine (huile de colza, sel, arôme, colorant : E160a), sucre, poudres à lever (phosphate monocalcique, bicarbonate de sodium, bicarbonate d'ammonium), extrait de malt (**gluten**), poudre de **lait** entier, sel, arôme naturel.

## Allergènes

Contient du gluten, des produits laitiers et des œufs

### Lieu de fabrication

Fabriqué en Belgique

### Nombres de pièces

9 pièces par boîte

### Poids par pièce

80g

## Avantages

Des gaufres croustillantes et moelleuses avec un goût prononcé de vanille

Facile à valoriser avec des ingrédients basiques

Un produit consommé tout au long de la journée assurant un trafic consommateur régulier

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit surgelé

Energie (kJ / kcal)	1346/322
Matières Grasses (g) dont :	14,5
Acides gras saturés (g)	1,5
Glucides (g) dont :	34
Sucres (g)	4
Fibres alimentaires (g)	4,5
Protéines (g)	11,5
Sel (g)	0,3

## Valeurs microbiologiques (limite en cfu/g)

Flore totale	100000/g
Entérobactéries	100/g
Staphylococcus aureus	100/g
Levures et moisissures	10000/g
Salmonelles	absent/25g
Listeria Monocytogenes	100/g
Bacillus Cereus	1000/g

En accord avec les règlements Européens en vigueur, nous appliquons sur nos produits surgelés les critères d'hygiène des procédés, garantissant les bonnes pratiques de notre process de fabrication. Le dépassement de ces critères engendre des actions correctives afin de maintenir l'hygiène de notre process.

## Mise en œuvre

Four		200°C	3 minutes	Préchauffez le four à 200°C pendant 15 minutes. Placer les gaufres encore surgelées sur une plaque de cuisson. Réchauffez pendant 3 minutes jusqu'à l'obtention d'un produit croustillant.
Grille pain			2 min 30	Réchauffer environ 2 min 30 au toaster/grille pain
Gaufrier		220°C	1 min 30	Réchauffer pendant environ 1 min 30

Pour optimiser la qualité de ce produit, nous vous recommandons de respecter le mode de préparation indiqué et d'utiliser le produit en l'état surgelé.