

Homemade
Pâtisserie



Papillon au Chocolat

Chocolate butterfly



FICHE TECHNIQUE

TECHNICAL INFORMATION



Certifications/ Certificat:



CONTENANT/PACKAGING

DIMENSIONS/SPECIFICATIONS

CODE DE PRODUIT/ 3015 PAR UNITÉ / PER UNIT
PRODUCT CODE 8033 PAR CAISSE/ PER CASE

CODE UPC/ 774567301510 PAR UNITÉ / PER UNIT
UPC CODE 10774567803318 PAR CAISSE/ PER CASE

TYPE DE PRODUIT/
PRODUCT TYPE Danoise / Danish

POIDS TOTAL/
TOTAL WEIGHT 520 G

FORMAT DU PRODUIT/
PRODUCT FORMAT Décongeler & servir
Thaw & serve

UNITÉS PAR SKU/
UNITS PER SKU 4 unités par pqt
4 unit per pkg

POIDS NET PAR CAISSE
NET WEIGHT PER CASE 6.24 kg

NON TRANCÉ OU
TRANCÉ /
UNSLICED OR SLICED Non tranché
Un sliced

VALEURS NUTRITIVES/

NUTRITIONAL FACTS

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1 danish (130 g)
pour 1 danoise (130 g)

	% Daily Value*
Calories 420	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 12 g	16%
Saturated / saturés 3.5 g	18%
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydate / Glucides 72 g	
Fibre / Fibres 2 g	7%
Sugars / Sucres 29 g	29%
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium / Sodium 250 mg	11%
Potassium / Potassium 125 mg	3%
Calcium 20 mg	2%
Iron / Fer 0.5 mg	3%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Notre pâtisserie danoise Papillon est une pâte feuilletée multicouche sucrée, connue sous le nom de Viennoiserie.
Remplie de fondant au chocolat et recouverte d'un glaçage au chocolat, c'est la touche parfaite pour un délice sucré.

Our Butterfly Danish pastry is a sweet multilayered laminated yeast dough known as a Viennoiserie.
Filled with chocolate fudge, topped with a chocolate glaze the perfect touch to a sweet delight.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient: blé, œufs.
Contains: wheat, eggs.

Farine de blé enrichie, eau, sucre, shortening d'huile végétale, œufs, carbonate de calcium, huile de tournesol, acide ascorbique, poudre de cacao, sel, levure, huile de canola, amylase, vanille.

Enriched Wheat Flour, Water, Sugar, Vegetable Oil Shortening, Eggs, Calcium Carbonate, Sunflower Oil, Ascorbic Acid, Cocoa Powder, Salt, Yeast, Canola Oil, Amylase, Vanilla

DURÉE DE CONSERVATION/ SHELF LIFE

7 jours frais – 180 jours congeler
7 days fresh – 180 days frozen

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18°C / 6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18°C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Emballé dans une boîte en carton refermable avec une fenêtre transparente.
Unités par caisse : 48 unités (4 par pqt)
Poids de la caisse : 6.24 kg
Dimension de la caisse : 20 x 12 x 10 po
Configuration de la palette : TiHi: 8x7

Packaged in a resealable carton box with a clear window.
Units per case: 48 units (4 per pkg)
Case weight: 6.24 kg
Case dimension: 20 x 12 x 10 po
Palette configuration: TiHi: 8x7