



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Coupe en gaufrette avec nappage au cacao

**Descriptif produit :** Colis de 128 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.880 kg

**Liste des ingrédients :** pâte à glacer 42,2% (sucre, graisse végétale de palmiste, cacao maigre en poudre (13%), émulsifiant : lécithines de soja (SOJA), arôme naturel de vanille), farine de blé (GLUTEN), sucre, beurre concentré (LAIT), caramel (sucre, eau, sirop de glucose-fructose), jaune d'œuf en poudre (OEUF), lactosérum en poudre (LAIT), émulsifiant : lécithine de soja (SOJA), poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte à glacer	Union Europ.
Farine de blé	Union Europ.
Sucre	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 26]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf, Soja

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

# Tulipe chocolat 22,5 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 5206

- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebröt, du pain d'é

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière
- Conservation après ouverture :** Non concerné
- Mise en œuvre :** Prélever le nombre de tulipes nécessaires pour le service. Refermer le carton et l'entreposer dans un endroit frais et sec. Garnir de glaces, sorbets, fruits, mousses... Servir directement sans repasser par la chambre froide pour assurer la conservation du croquant et du croustillant de la pâte. La gaufrette, chemisée de chocolat noir à l'intérieur, risque de se ramolir dans une ambiance trop humide, même si les tulipes sont protégées par leur barquette en plastique. Contenance de 15 à 17 cl. Rendement : 128 tulipes = 128 portions.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,997	476	19	15	68	42	3.8	5.7	0.14

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.30
- Type de matières grasses :** Beurre, Palmiste
- Catégorie GEMRCN :** 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
- Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 3/20 maxi

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	2.88	3.575	1	Colis		520x266x260	3048283720809
Pièce unitaire	0.022	0	0.01	Colis			3048283720809
Couche	17.28	0	6	Colis	6		
Palette	69.12	110.8	24	Colis	24	1200x800x1190	53017763720818
Pièce	0.022	0	0.01	Colis			