Pailleté feuilletine pur beurre en boîte 2,5 kg CACAO BARRY

Article : 15395

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 : Biscuit finement émietté au beurre

Descriptif produit : Brisures de crêpes dentelles. Colis de 4 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: farine de BLÉ (41.5 %), sucre (46 %) ; beurre concentré (LAIT) 8.0% ; sucre du LAIT ; protéines de LAIT ; sel ; extrait de malt (ORGE) ; poudre à lever: E500ii

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France
Sucre	Union Europ.
Beurre concentré	Union Europ., Australie, Canada, Etats-Unis

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) : 78]

Durée de vie totale du produit (jours) : 420

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Halal, Sans porc, Végétarien

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pailleté feuilletine pur beurre en boîte 2,5 kg CACAO BARRY

Article : 15395

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 Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	2.5 % (max 2.5)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Manipuler et ouvrir le carton avec précaution. Les brisures de crêpes Gavottes s'utilisent pour donner du croustillant à des préparations pâtissières. Incorporer le pailleté feuilletine pur beurre dans du pralin, du chocolat, un entremet ou un pot de crème, une mousse... Pour les pralinés, bonbons au chocolat et toutes sortes de pâtisseries. Rendement : 1 carton = 2,5 kg.

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							
1,785	427	8.5	5.6	81.6	52	1.9	5	1.1

Vitamines : Calcium (mg) : 27.0 mg/100g, Magnésium (mg) : 13.3 mg/100g, Potassium (mg) : 71.9 mg/100g, Fer (mg) : 0.6 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

Type de matières grasses : Beurre

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pailleté feuilletine pur beurre en boîte 2,5 kg CACAO BARRY

Article : 15395

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	10	11.2	4	Sachet		387x285x336	13073417100476
Sachet	2.5	2.7	1	Sachet			3073417100479
Couche	80	0	32	Sachet	8		
Palette	240	289	96	Sachet	24	1200x800x1200	
Pièce	2.5	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur