

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Chou Saint-Honoré pur beurre à garnir

**Descriptif produit :** Colis de 200 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 0.480 kg

**Liste des ingrédients :** OEUFS - Farine de BLE - BEURRE pâtissier (25%) - Sel - Poudres à lever (BLE) : diphosphates, carbonates de sodium - Stabilisant : sorbitols

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Beurre	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 24]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

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

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Pur beurre, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19053130 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait  $\geq$  8% (à l'excl. des produits entièrement ou partiellement enrobés ou

## 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 délicatement le nombre de choux nécessaires au service et idéalement les réserver en chambre froide toute une nuit pour les réhydrater partiellement. Etêter les mini-choux ou les garnir de crème ou garniture à la poche à douille par le dessous ou le côté. Les garnir soit 2 heures avant utilisation avec une crème froide et les placer au réfrigérateur, soit ½ heure avant avec une crème tiède. Ils peuvent se déguster avec une préparation sucrée ou salée pour réussir desserts et cocktails. Ils peuvent brièvement repasser au four, c'est l'occasion de les parfumer avec des huiles condimentaires et tout autre condiment et/ou épice. Rendement : 200 choux de 2,4 g, soit + de 66 portions de 3 mini choux.

## 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							
2,238	537	36	20	34	0.5	1.9	18	1.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.50

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

## 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	0.48	0.72	1	Colis		290x260x205	3048285190310
Couche	5.76	0	12	Colis	12		
Palette	28.8	68.2	60	Colis	60	1200x800x1175	