



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 : Roulé torsadé x75

Descriptif produit : Colis de 75 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.175 kg

Liste des ingrédients : farine de BLE, huiles et graisses végétales (palme, colza), sel, OEUFS, émulsifiant: E471.

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	Union Europ.
Huile et graisse végétale (palme, colza)	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) : 85]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Lait

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

Roulé torsadé 29 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43782

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

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 : Ouvrir le colis avec précaution et écarter le film plastique de protection des roulés torsadés. Prélever délicatement le nombre de roulés nécessaires au service, idéalement par plateau alvéolé complet, pour limiter les risques de dégradation des prêts à garnir. Il est préférable de dresser la garniture avant de réchauffer, mais ne pas la laisser trop longtemps au risque de voir le feuilleté se détremper. Il suffit alors de les enfourner au four vapeur pendant 2 minutes, puis de basculer en sec pour la fin de la remise en température. Possibilité de les réserver au chaud à couvert. Un passage au four des roulés permet de révéler la texture et le goût du feuilletage. Pour améliorer le rendu, il est intéressant de vaporiser de l'eau fraîche sur la pâte, avant un enfournement de 7 à 8 minutes à 185°C dans un four sec. Cette opération a pour vertu de réhydrater partiellement le prêt à garnir et lui redonner une apparence de frais. La chaleur va pousser l'humidité à pénétrer au cœur de la pâte pour lui donner du fondant, alors que la surface va retrouver de la croustillance. Les roulés peuvent être utilisés pour des garnitures chaudes ou froides, salées ou sucrées. Les roulés contiennent environ 7 cl de préparation. Exemple : garnir de sauce béchamel accompagnée de champignons, jambon, quenelles, blancs de poulet,... et couvrir de fromage râpé, ou garnir de sauce aux morilles accompagnée de ris-de-veau pour une entrée plus festive. Rendement : 1 roulé torsadé de 29 g = 1 portion.

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							
2,041	488	26	13	54	0.5	2.5	8.3	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Colza, Palme

Catégorie GEMRCN : 21 - 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	2.175	2.59	1	Colis		393x293x251	3048284770384
Couche	17.4	0	8	Colis	8		
Palette	69.6	107.88	32	Colis	32	1200x800x1150	53048284770389
Pièce unitaire	0.029	0	0.01	Colis			
Pièce	0.029	0	0.01	Colis			