

## 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 :** Savarin standard avec caissette à garnir

**Descriptif produit :** Colis de 120 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.560 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLE - OEUFS - Huile de palme - Levure - Sel - Sucre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Palme	Hors UE

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

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

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Lait

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 :** 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des biscuits, des gaufres et ga

### 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 babas savarins. Prélever délicatement le nombre de babas nécessaires au service et réserver le reste dans un endroit sec et frais. Porter à ébullition un sirop composé de 500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau. Effectuer un trempage des babas dans le sirop à 80°C, puis les placer dans un bac perforé pour les laisser s'égoutter de l'excédent de sirop. Pour donner un parfum particulier au sirop, tremper un sachet de thé ou additionner un peu de fleur d'oranger ou de rhum. Placer les babas refroidis dans les caissettes si besoin et garnir de crème chantilly ou de crème mousseline, diplomate ou Chiboust. Arroser d'un coulis de framboise. Selon utilisation, les accompagner de fruits frais ou de pommes cuites saupoudrées de cannelle.  
Rendement : 1 baba de 13 g = 1 portion , 120 portions par colis et 120 caissettes séparées.

### 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							
1,744	415	16	7.3	52	1.5	3.7	14	1.8

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.88

**Type de matières grasses :** Palme

**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	1.56	2.09	1	Colis		392x292x336	3017767260391
Couche	12.48	0	8	Colis	8		
Palette	37.44	74.8	24	Colis	24	1200x800x1170	53017767260327
Pièce unitaire	0.01	0	0.01	Colis			3017767260391