

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 : Baba bouchon standard à garnir
Descriptif produit : Colis de 120 pièces
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.800 kg
Liste des ingrédients : Farine de BLE - OEUFS - Huile de palme - Levure - Sel - Sucre

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

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) : 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/ionisé
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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	395 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	340 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	295 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le colis avec précaution et ouvrir le film plastique de protection des babas bouchons standards. 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, pendant 5 minutes. 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 leur plat de service 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 15 g = 1 portion, 120 portions par colis.

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	1.8	2.31	1	Colis		395x295x340	3017767290398
Pièce unitaire	0.02	0	0.01	Colis			3017767290398
Couche	14.4	0	8	Colis	8		
Palette	43.2	80.5	24	Colis	24	1200x800x1170	53017767290317
Pièce	0.02	0	0.01	Colis			