

Savarin bouchon standard à garnir 15 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43791



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 : 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

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc

Savarin bouchon standard à garnir 15 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43791

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules 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 température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

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 : 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 | 1.8 | 2.314 | 1 | Colis | | 395x295x340 | 3017767290398 |
| Pièce unitaire | 0.015 | 0 | 0.01 | Colis | | | 3017767290398 |
| Couche | 14.4 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Palette | 43.2 | 80.5 | 24 | Colis | 24 | 1200x800x1170 | 53017767290317 |
| Pièce | 0.015 | 0 | 0.01 | Colis | | | |