

## 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 :** Fleuron au beurre x140

**Descriptif produit :** Colis de 140 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 0.880 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLE, beurre pâtissier (LAIT) 34%, sel, OEUFS

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	Union Europ.
Beurre pâtissier	Union Europ.
Sel	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 85]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

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

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, 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 >= 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 :** Ouvrir le colis avec précaution et écarter le film plastique de protection des fleurons. Prélever délicatement le nombre de fleurons nécessaires au service, idéalement par plateau alvéolé complet pour limiter les risques de dégradation des pièces feuilletées. Un passage au four des fleurons permet de révéler la texture et le goût du feuilletage. Pour améliorer le rendu, il est intéressant de les vaporiser ou de les tremper brièvement dans l'eau fraîche, avant un enfournement de 4 à 5 minutes à 185°C dans un four sec. Cette opération a pour vertu de réhydrater partiellement le fleuron et lui redonner une apparence de frais. La chaleur va pousser l'humidité à pénétrer au coeur de la pâte pour lui donner du fondant, alors que la surface va retrouver de la croustillance. Les fleurons sont à utiliser en décor d'assiette pour entrée ou plat principal (généralement poissons et fruits de mer). Rendement : 1 fleuron de 6 g = 1 décor par assiette.

## 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							
2,286	548	35	24	48	1.3	2.7	9	1.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.26

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** Entrées 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	0.88	1.27	1	Colis		390x290x170	3048286895092
Couche	7	0	8	Colis	8		
Palette	42	0	48	Colis	48	1200x800x1130	53048286895097