



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 : Mini bouchée au beurre à garnir

Descriptif produit : Pièce de 6,1 g. Colis de 240 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.460 kg

Liste des ingrédients : farine de BLE, BEURRE pâtissier (33,5%), 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.

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, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

Mini bouchée pur beurre diam 3,6 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43815

- Régimes particuliers :** Sans porc
- 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 l'abri de la chaleur et de la lumière
- Conservation après ouverture :** Non concerné
- Mise en œuvre :** Prélever le nombre de mini bouchées nécessaires au service. Passer les mini bouchées vides au four à 160° 3 à 4 min permet de révéler la texture et le goût du feuilletage et d'améliorer le rendu, il est intéressant de les vaporiser dans l'eau fraîche, avant enfournement. Cette opération a pour vertu de réhydrater partiellement le prêt à garnir et lui redonner une belle apparence. Les mini bouchées peuvent être utilisées pour des garnitures chaudes ou froides, salées ou sucrées. Les mini bouchées contiennent environ 2 cl de préparation. Elles s'adaptent à tous types de montages de mises en bouche ou petits fours cocktail, voire pour l'accompagnement de cafés gourmands. Rendement : 1 bouchée de 6,1 g = 1 mini 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							
2,272	545	35	24	48	1.2	2.9	8.1	1.3

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.23
- Type de matières grasses :** Beurre
- Catégorie GEMRCN :** 01 - 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	1.46	1.905	1	Colis		395x295x174	3048287162292
Pièce unitaire	0.006	0	0	Colis			3048287162292
Couche	11.68	0	8	Colis	8		
Palette	70.08	116.44	48	Colis	48	1200x800x1200	53048287162297
Pièce	0.006	0	0	Colis			