



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 : Chou Saint-Honoré standard à garnir

Descriptif produit : Colis de 200 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 0.480 kg

Liste des ingrédients : OEUFS - Farine de BLE - Huile de palme - Sel - Stabilisant : sorbitols - Poudres à lever (BLE) : diphosphates, carbonates de sodium

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 alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

Mini-chou Saint-Honoré 2,4 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43818

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 :	19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

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 délicatement le nombre de choux nécessaires au service et les réserver en chambre froide toute une nuit pour les réhydrater. Etêter ou perforer les choux pour les garnir de crème. Les choux peuvent se déguster avec une préparation sucrée ou salée pour réussir vos desserts et hors d'oeuvres. Ils peuvent être brièvement repasser au four, c'est l'occasion de les parfumer avec des huiles condimentaires et tout autre condiment et/ou épice. Rendement : 200 choux de 2,4 g, soit plus de 66 portions de 3 mini choux.

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							
2,325	559	40	18	32	0.8	1.8	17	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.43

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	0.48	0.78	1	Colis		290x260x200	3048285180380
Couche	5.76	0	12	Colis	12		
Palette	28.8	71.8	60	Colis	60	1200x800x1150	53048285180385
Pièce	0.002	0	0.01	Colis			



Mini-chou Saint-Honoré 2,4 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43818