

## 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 :** Chou lunch pur beurre à garnir  
**Descriptif produit :** Colis de 120 pièces  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 0.600 kg  
**Liste des ingrédients :** OEUFS - Farine de BLE - BEURRE pâtissier (22%) - Sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Beurre	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 24]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360  
**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante  
**Composants spécifiques :** Pur beurre, 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 :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant  $\geq 5\%$  en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufre

## 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 carton avec précaution et écarter le film plastique de protection des choux standards. Prélever délicatement le nombre de choux nécessaires au service et idéalement les réserver en chambre froide toute une nuit pour les réhydrater partiellement. Étêter les choux ou les garnir de crème ou garnir à la poche à douille par le dessous. Les garnir soit 2 heures avant utilisation avec une crème froide et les placer au réfrigérateur, soit ½ heure avant avec une crème tiède. Les choux peuvent se déguster avec une préparation sucrée ou salée pour réussir desserts et hors d'œuvres ou plats. Ils peuvent brièvement repasser au four, c'est l'occasion de les parfumer avec des huiles condimentaires et tout autre condiment et/ou épice.  
Rendement : 120 choux de 5 g, soit de 30 à 40 portions d'3 à 4 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							
2,147	517	32	17	38	0.5	2.1	18	1.4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.56

**Type de matières grasses :** Beurre

**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	0.6	0.86	1	Colis		290x260x200	3048287523291
Couche	7.2	0	12	Colis	12		
Palette	36	76.6	60	Colis	60	1200x800x1150	53048287523296