

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 : Tour de charlotte individuelle x 45

Descriptif produit : Oeufs 27%. Au goût sucré et légèrement vanillé. Pièce de 25 g. Colis de 45 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.120 kg

Liste des ingrédients : sucre, farine de BLE, OEUF frais (34%), stabilisant (glycérol), jaune d'OEUFS (1%), sirop de sucre inverti, sel, arôme, conservateur (propionate de calcium).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Farine de blé	Union Europ.
Oeuf	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 03]

Durée de vie totale du produit (jours) : 126

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, 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 >=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 colis avec précaution et écarter le film plastique de protection des kits charlotte individuels. Prélever délicatement le nombre de kits nécessaires au service et replacer le reste dans un endroit frais et sec. Au pinceau, puncher légèrement le biscuit du fond et celui du tour. Cela permet une meilleur accroche de la garniture (surtout si la garniture est plus sèche). Garnir à la poche pâtissière avec ou sans douille cannelée (pour une finition lissée ou en pointe). Le kit charlotte individuel peut contenir environ 8 cl de garniture lissée. Réserver au frais quelques dizaines de minutes afin de rendre la texture des biscuits et de la garniture homogène. Décorer et servir bien frais. Rendement : 1 kit charlotte individuel = 1 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							
1,475	348	3.8	1.6	70	46	1.5	7.5	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.97

Type de matières grasses : Aucune

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	1.12	1.3	1	Colis		390x300x170	3048287687207
Pièce unitaire	0.03	0	0.02	Colis			
Couche	8.96	0	8	Colis	8		
Palette	53.76	87.4	48	Colis	48	1200x800x1170	53048287687202