



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 : Min éclair pur beurre à garnir

Descriptif produit : Dimensions : 6 x 2,5 cm. Colis de 240 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 0.552 kg

Liste des ingrédients : OEUFS - Farine de BLE - BEURRE pâtissier (25%) - Sel - Poudres à lever (BLE) : diphosphates, carbonates de sodium - Stabilisant : sorbitols

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Beurre	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) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Mini-éclair pur beurre 2,3 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 45340

étiquetées

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 \geq 8% (à l'excl. des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou d'autres préparations contenant du cac

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 mini éclairs pur beurre. Prélever délicatement le nombre de mini éclairs nécessaires au service et idéalement les réserver en chambre froide toute une nuit pour les réhydrater partiellement. Ouvrir les éclairs en 2 dans l'épaisseur, ou les pré-perforer de part en part afin de perforer les alvéoles intérieures et permettre une meilleure répartition de la garniture. Les garnir de crème ou garniture 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 mini éclairs peuvent se déguster avec une préparation sucrée ou salée pour réussir desserts et cocktails. 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 : 240 choux de 2,3 g, soit 80 portions de 3 mini éclairs.

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							
2,214	532	36	20	34	0.5	1.9	18	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.50

Type de matières grasses : Beurre

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	0.552	0.85	1	Colis		290x260x200	3048286894071
Couche	6.624	0	12	Colis	12		
Palette	33.12	71.8	60	Colis	60	1200x800x1175	53048286894076
Pièce	0.002	0	0	Colis			
Pièce unitaire	0.002	0	0	Colis			