



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 coupe en gaufrette avec nappage au cacao

**Descriptif produit :** Colis de 140 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 0.910 kg

**Liste des ingrédients :** pâte à glacer 29,2% (sucre, graisse végétale de palmiste, cacao maigre en poudre (13%), émulsifiant : lécithines de soja (SOJA), arôme naturel de vanille), farine de blé (GLUTEN), sucre, beurre concentré (LAIT), caramel (sucre, eau, sirop de glucose-fructose), jaune d'œuf en poudre (OEUF), lactosérum en poudre (LAIT), émulsifiant : lécithine de soja (SOJA), poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte à glacer	Union Europ.
Farine de blé	Union Europ.
Sucre	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) : 26]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf, Soja

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

# Mini-tulipe chocolat 6 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 52713

<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	19053199 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait < 8% (à l'excl. des doubles biscuits fourrés ainsi que des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière
<b>Conservation après ouverture :</b>	Non concerné
<b>Mise en œuvre :</b>	Prélever le nombre de mini-tulipes nécessaires, refermer et entreposer dans un endroit frais et sec. Garnir de glaces, sorbets, fruits, mousses... Servir directement sans remise en oeuvre particulière. La gaufrette, même chemisée de chocolat noir à l'intérieur, risque de se ramolir dans une ambiance trop humide. Rendement : 140 tulipes = 140 portions.

## 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							
1,924	459	17	14	68	43	5.7	5.2	0.16

<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	0.31
<b>Type de matières grasses :</b>	Beurre, Palmiste
<b>Catégorie GEMRCN :</b>	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	0.91	1.46	1	Colis		386x290x133	3017760525893
Pièce unitaire	0.007	0	0.01	Colis			3017760525893
Couche	7.28	0	8	Colis	8		
Palette	50.96	105.64	56	Colis	56	1200x800x1080	13178020525811
Pièce	0.007	0	0.01	Colis			