



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 : Bouchée ronde

Descriptif produit : Pièce de 24 g. Colis de 90 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.160 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, margarine (huile et graisse végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras, arôme naturel), sel, poudres à lever: carbonates de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	France
Margarine	Union Europ., Hors UE
Eau du réseau	France

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) : 364

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf, Soja

Bouchée ronde diam 7,1 cm TOQUELIA

Article : 53022

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des biscuits, des gaufres et gaufrettes, des biscottes, du pain grillé et des produits simil. gr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	73 système métrique (+/-2mm)	Largeur de l'unité de consommation	71 système métrique (+/-2mm)
Humidité	8.5 % (+/-1.5%)	Hauteur de l'unité de consommation	46 système métrique (+/-3mm)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution et écarter le film plastique de protection des bouchées rondes. Prélever délicatement le nombre de bouchées nécessaires au service, idéalement par plateau alvéolé complet, pour limiter les risques de dégradation des prêts à garnir. Un passage au four des bouchées vides permet de révéler la texture et le goût du feuilletage. Pour améliorer le rendu, il est intéressant de les vaporiser ou de les tremper brièvement dans l'eau fraîche, avant un enfournement de 7 à 8 minutes à 185°C dans un four sec. Cette opération a pour vertu de réhydrater partiellement le prêt à garnir et lui redonner une apparence de frais. La chaleur va pousser l'humidité à pénétrer au cœur de la pâte pour lui donner du fondant, alors que la surface va retrouver de la croustillance. Il est possible de dresser la garniture avant de réchauffer, mais ne pas laisser trop longtemps au risque de voir le feuilleté se détremper. Il suffit alors de les enfourner au four vapeur pendant 2 minutes, puis de basculer en sec pour la fin de la remise en température. Possibilité de les réserver au chaud à couvert. Les bouchées rondes peuvent être utilisées pour des garnitures chaudes ou froides, salées ou sucrées. Les bouchées contiennent environ 8 cl de préparation. Exemple : garnir de sauce béchamel accompagnée de champignons, jambon, quenelles, blancs de poulet,... et couvrir de fromage râpé, ou garnir de sauce aux morilles, accompagnée de ris-de-veau pour une entrée plus festive. Rendement : 1 bouchée de 24 g = 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							
2,354	567	42	22	40	0.4	2.3	6	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Colza, Palme

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
Couche	17.28	0	8	Colis	8		
Palette	103.68	130.56	48	Colis	48	1200x800x1740	53061435000937
Pièce unitaire	0.024	0	0.01	Colis			3061435100939
Colis	2.16	2.72	1	Colis		395x295x265	3061435000932
Pièce	0.024	0	0.01	Colis			