



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Roulé torsadé
<b>Descriptif produit :</b>	Colis de 90 pièces
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.430 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	farine de BLE, huiles et graisses végétales (palme, colza), sel, OEUFS, émulsifiant: E471.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
huiles et graisses végétales (palme, colza)	Espagne
Eau	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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 85]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	365
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Lait
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc, 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 :** 19053111 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même additionnés de cacao, entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou d'autres préparations contenant du cacao, en emballages immédiats d'un contenu net <= 85 g

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	110 système métrique (102-118)	Largeur de l'unité de consommation	50 système métrique (43-57)
Hauteur de l'unité de consommation	40 système métrique (33-47)	Humidité	9 % (7 à 11)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir le carton avec précaution et écarter le film plastique de protection des roulés torsadés. Prélever délicatement le nombre de roulés nécessaires au service, idéalement par plateau alvéolé complet, pour limiter les risques de dégradation des prêts à garnir. Il est préférable 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. Un passage au four des roulés permet de révéler la texture et le goût du feuilletage. Pour améliorer le rendu, il est intéressant de vaporiser de l'eau fraîche sur la pâte, 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. Les roulés peuvent être utilisés pour des garnitures chaudes ou froides, salées ou sucrées. Les roulés contiennent environ 6 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 roulé torsadé de 27 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							
2,041	488	26	13	54	0.5	2.5	8.3	1.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.32

**Type de matières grasses :** Colza, Palme

**Catégorie GEMRCN :** 01 - Entrées 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	2.43	3.03	1	Colis		395x295x270	3061435000994
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis			3061435000994
Couche	19.44	0	8	Colis	8		
Palette	116.64	169	48	Colis	48	1200x800x1770	53061435000999
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			