

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 : Chou standard à garnir

Descriptif produit : Colis de 120 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.200 kg

Liste des ingrédients : OEufs - Farine de BLE - Huile de palme - Poudres à lever (BLE) : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Stabilisant : sorbitols

Ingrédients principaux / primaires	Origines
OEufs	Union Europ.
Farine	France
Huile de palme	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

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 Knäckebrot, des biscuits, des gaufres et ga

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	76 système métrique (+/- 4 mm)	Hauteur de l'unité de consommation	51.5 système métrique (+/-3.5)
Humidité	8.5 % (+1% -2%)	Calibre	10 (min 9.85g)

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 choux standards. Prélever délicatement le nombre de choux nécessaires au service et idéalement les réserver en chambre froide toute une nuit pour les réhydrater partiellement. Etêter les choux ou 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 choux peuvent se déguster avec une préparation sucrée ou salée pour réussir desserts et hors d'oeuvres ou plats. 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 : 120 choux de 10 g, soit de 60 à 120 portions d'1 à 2 choux.

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							
2,335	562	40.5	17.5	32.5	0.6	1.5	16	1.38

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.40

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : Desserts contenant plus de 15% de matières grasses



EpiSaveurs
groupe pomona

Chou 10 g EPISAVEURS

Article : 53030

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
Pièce unitaire	0.01	0	0.01	Colis			3061435000949
Couche	9.6	0	8	Colis	8		
Palette	38.4	77.9	32	Colis	32	1200x800x1530	53061435000944
Colis	1.2	1.65	1	Colis		392x292x345	3061435000949