

Bouchée ronde diam 7,3 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 133960



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 à garnir

Descriptif produit : Pièce de 27 g. Colis de 90 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.430 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), OEUFS, sel, LAIT écrémé en poudre, poudres à lever : carbonates de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Margarine	Hors UE

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 polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

Bouchée ronde diam 7,3 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 133960

- Régimes particuliers :** Sans porc
- 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

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 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. avant un enfournement de 7 à 8 minutes à 185°C dans un four sec, 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. Rendement : 1 bouchée 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							
2,321	558	41	22	40	0.4	2.3	6.2	1.2

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.15
- Type de matières grasses :** Colza, Palme
- Catégorie GEMRCN :** 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
- Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 3/20 maxi

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	3.58	1	Colis		395x295x260	3178530409963
Pièce unitaire	0.027	0	0.01	Colis			3178530409963
Couche	19.44	0	8	Colis	8		
Palette	77.76	0	32	Colis	32	1200x800x1440	13178000409964
Pièce	0.027	0	0.01	Colis			