

# Brisures d'Oreo sans fourrage en sachet 400 g OREO

Article : 136402



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bisc cacaoté broyé en petits morceaux
- Descriptif produit :** Colis de 12 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Sachet de 0.400 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLÉ, sucre, huile de colza., cacao maigre en poudre 6,5 %, sirop de glucosefructose, amidon de BLÉ, poudre à lever (carbonate de potassium, carbonate d'ammonium, carbonate de sodium),huile de palme,sel, émulsifiants (lécithine de SOJA), arôme .PEUT CONTENIR LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
BLE	Union Europ.
CACAO	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 :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Gluten, Soja
- Traces d'allergènes :** Lait
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Brisures d'Oreo sans fourrage en sachet 400 g OREO

Article : 136402

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19053119 - 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

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sachet avec précaution. Prélever la quantité de poudre d'OREO s dans un plat. Refermer le sachet correctement et le réserver au sec et à l'abri de la lumière, pour une conservation optimale. Le biscuit OREO concassé s'utilise en l'état sur les entremets, mousses, laitages, comme décor et agrément. Il peut être incorporé dans une préparation pâtissière pour l'aromatiser et la marquer en couleur. En y ajoutant du beurre en pommade et du sucre roux, la brisure se transforme en crumble plus typé. Rendement : Sachet de 400G.

## 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							
1,782	424	14	1.7	66	26	4	6.9	0.99

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.49

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
Colis	4.8	5.12	12	Sachet		382x197x250	7622210309761
Sachet	0.4	0.4	1	Sachet		185x37x145	7622210309747
Couche	57.6	0	144	Sachet	12		
Palette	230.4	245.76	576	Sachet	48	1200x800x1150	17622210309768
Pièce unitaire	0.4	0	1	Sachet			
Pièce	0.4	0	1	Sachet			



# Brisures d'Oreo sans fourrage en sachet 400 g OREO

Article : 136402