Pain bruschetta en paquet 400 g HARRYS

Article : 164165

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pain pour bruschetta

Descriptif produit : Paquet de 4 tranches. Colis de 8 paquets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Paquet / Terrine de 0.400 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ, eau, huile d'olive, sel, levure, farine de BLÉ maltée, alcool éthylique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de Blé	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 : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 90

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Moutarde, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : 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 : 19059030 - Pain sans addition de miel, d'oeufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses, chacune, <= 5% en poids sur matière sèche

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pain bruschetta en paquet 400 g HARRYS

Article : 164165

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	37.5 % (2)		

Conseils d'utilisation

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

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

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet de 4 tartines. Elles sont prêtes à l'emploi. Les placer sur une grille ou une plaque à pâtisserie (avec une feuille de papier cuisson sulfurisé). Pour éviter la détrempe du pain, il est préconiser de passer les bruschetta quelques minutes au four pour les griller un peu. Il est même intéressant de les parfumer avec de la mise en place détendue avec un peu d'huile ou une huile d'olive condimentée. Il est possible de ne pas griller préalablement les tartines et, après avoir nourri et parfumer le pain, étaler de la crème 4 fromages, de la sauce tomate spéciale pizza, de la ratatouille (partiellement égoutté et écrasée), de la riste d'aubergine... Et garnir avec l'ensemble des garnitures souhaitées, comme une pizza par exemple. Le fromage à pizza peut être placé sur ou sous la garniture, selon les recettes et la nature de la garniture (plus la garniture est humide, plus il faut protéger le pain d'une détrempe excessive). Rendement : 1 paquet de 400 g = 4 tranches. 1 tartine de 100 g = 1 copieuse portion individuelle.

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							
1,143	270	2.8	0.5	52	2.5	3	7.7	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.75

Type de matières grasses : Olive

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pain bruschetta en paquet 400 g HARRYS

Article : 164165

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	12.8	0	32	Paquet / Terrine	4		
Paquet	0.4	0.413	1	Paquet / Terrine			3228850010759
Palette	166.4	0	416	Paquet / Terrine	52	1200x800x150	3228850602060
Colis	3.2	3.304	8	Paquet / Terrine		600x400x140	83228850010755
Pièce	0.05	0	0.12	Paquet / Terrine			
Boite	0.4	0	1	Paquet / Terrine			
Sachet	0.4	0	1	Paquet / Terrine			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur