

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 : Fond sablé pur beurre à garnir

Descriptif produit : Diamètre : 9 cm / 11 mm d'épaisseur. Colis de 48 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.020 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE - BEURRE pâtissier (25%) - Sucre - OEUFS - Poudres à lever (BLE) : diphosphates et carbonates de sodium - Sel

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Beurre	Union Europ.
Sucre	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 : France [Département(s) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 270

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Pur beurre, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Fond sablé pur beurre à garnir Croustisablé 42 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 170640

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

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 : Retirer le film protecteur de l'emballage avec précaution et prélever le nombre de fonds nécessaire puis refermer le carton et l'entreposer dans un endroit frais et sec. Le fond sablé s'utilise avec ou sans cuisson. Nous conseillons de toujours repasser le produit au four 5mn à 180° pour réveiller la croustillance de la pâte et son goût de beurre. Recuisson possible : 15mn à 170°. Rendement : 1 colis = 48 sablés 1 sablé = 42g

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							
2,156	515	27	18	61	25	2	6.1	0.78

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 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	2.02	2.28	1	Colis		383x288x136	3178530412888
Couche	16.13	0	8	Colis	8		
Palette	129.02	170.8	64	Colis	64	1200x800x1190	13178000412889
Pièce	0.04	0	0.02	Colis			