

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Colis de 120 pièces
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 1.800 kg
Liste des ingrédients :	Farine de BLE - OEUFS - Huile de palme - Levure - Sel - Sucre
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten, Oeuf
Traces d'allergènes :	Lait
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite
Code nomenclature douanière :	1905.9085 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires - Hors pain croustillant dit «Knäckebrot» Hors pain d'épices Hors biscuits additionnés d'édulcorants; gaufres et gaufrettes Hors biscottes, pain grillé et produits similaires grillés - Hors pains et autres produits de boulangerie ordinaire, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, de miel, d'oeufs, de matières grasses, de fromage ou de fruits Hors hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires - autres, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants - contenant d'autres matières grasses - Hors chapelure

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

Mise en œuvre : Ouvrir le colis avec précaution et ouvrir le film plastique de protection des babas bouchons standards. Prélever délicatement le nombre de babas nécessaires au service et réserver le reste dans un endroit sec et frais. Porter à ébullition un sirop composé de 500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau, pendant 5 minutes. Effectuer un trempage des babas dans le sirop à 80°C, puis les placer dans un bac perforé pour les laisser s'égoutter de l'excédent de sirop. Pour donner un parfum particulier au sirop, tremper un sachet de thé ou additionner un peu de fleur d'oranger ou de rhum. Placer les babas refroidis dans leur plat de service et garnir de crème chantilly ou de crème mousseline, diplomate ou Chiboust. Arroser d'un coulis de framboise. Selon utilisation, les accompagner de fruits frais ou de pommes cuites saupoudrées de cannelle. Rendement : 1 baba de 15 g = 1 portion . 120 portions par colis.

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							
1,744	415	16	7.3	52	1.5	3.7	14	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.88

Type de matières grasses : Aucune

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	14.4	0	8	Colis	8		
Colis	1.8	2.314	1	Colis			
Palette	0	0	24	Colis	24		
Pièce unitaire	0.015	0	0.01	Colis			