

ECLAIR AU CHOCOLAT 16 cm X40
RMM
Code produit : S1820



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 80,00 (+/-)</p> <p>Longueur(cm) 16 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Pâtisserie au chocolat - Surgelé</p> <p>80g - 16cm.</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	13291810018201	GTIN/EAN carton :	13291810018208
Palettisation	31-Europ. 80x120 +1c	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	40 (40 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x198x231
Cartons / palette	96	Poids net du carton (kg)	3.200
Unités / palette	3840	Poids brut du carton (kg)	3.600
Poids net palette (kg)	25	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	370.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	199.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Une recette de crème pâtissière à chaud offrant une texture ferme et fondante à la fois, digne des meilleurs artisans.

Une coque pur beurre striée, qui assure un développement régulier de la pâte à choux.

Une garniture généreuse et uniforme.

Un véritable fondant aux bouts arrondis pour un rendu plus artisanal.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, **œufs**, sucre, farine de **blé**, **beurre**, amidon modifié, chocolat noir 3,6% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), cacao maigre en poudre, sirop de glucose, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, **lait** entier en poudre, stabilisant (E422), sel, gélifiant (E440, E450, E406, E341), émulsifiant (E322 (**soja**), E472c), conservateur (E202).

Présence éventuelle de **fruits à coque**.

V-10

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1043	1043	834	10
Energie (kcal)	249	249	199	10
Matières grasses (g)	10.6	10.6	8.5	12
dont acides gras saturés (g)	6.2	6.2	5	25
Glucides (g)	32.9	32.9	26.3	10
dont sucres (g)	20.4	20.4	16.3	18
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.7	1.7	1.4	5
Protéines (g)	4.8	4.8	3.8	8
Sel (g)	0.31	0.31	0.2	4

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 4h

CONSEILS D'UTILISATION :

4 h

0 ~ 4°C à l'état surgelé, retirez le film de protection.

Sortir les éclairs du calage et laissez-les décongeler 4 heures entre 0°C et +4°C.

Conservation :

24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à +4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

