

ECLAIR A LA VANILLE 16 cm X40
RMM
Code produit : 75100



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale: Pâtisserie à la vanille - Surgelé Décomposition du produit fini : Pâte à choux 23,4% / Crème pâtissière à la vanille 58,7% / Fondant à la vanille 17,9%. 80g - 16cm.
Poids tel que vendu(g) 80,00 (+/-)	
Longueur(cm) 16 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810751009	GTIN/EAN carton :	3291811202821
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**, **lait** entier en poudre, **beurre**, amidons modifiés, **lait** écrémé en poudre, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, sirop de glucose, stabilisant (E422), sel, émulsifiant (E472c, E322 (soja)), arôme naturel de vanille (alcool), gélifiant (E440, E450, E406, E341), conservateur (E202), colorant (E100, E160c).

Présence éventuelle/ **fruits à coque**.

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)	1002	1002	802	10
Energie (kcal)	239	239	191	10
Matières grasses (g)	10.1	10.1	8.1	12
dont acides gras saturés (g)	6	6	4.8	24
Glucides (g)	31.9	31.9	25.5	10
dont sucres (g)	20.5	20.5	16.4	18
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	0.4	0.4	0.3	1
Protéines (g)	5	5	4	8
Sel (g)	0.35	0.35	0.3	5

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Présence d'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

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

Sortir les éclairs du calage et laissez-les décongeler 4 heures dans une ambiance de 0°C à +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.

