

ECLAIR AU CHOCOLAT (+/- 14 cm)
Code produit : S8109



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie au chocolat - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 75,00 (+/- 9)	Décomposition du produit fini : Pâte à choux 21,9% / Crème chocolat 60% / Fondant 18,1%.
Longueur(cm) 14 (+/- 0.6)	

GTIN/EAN produit :	03291810081090	GTIN/EAN carton :	3291811136362
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)	3.000
Unités / palette	3840	Poids brut du carton (kg)	3.450
Poids net palette (kg)	25	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	356.2		
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.

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

Une garniture généreuse et uniforme.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, **œufs**, sucre, farine de **blé**, amidon modifié, **beurre**, chocolat noir 4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), cacao maigre en poudre, **lait** entier en poudre, sirop de glucose, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, stabilisant (E422), sel, gélifiant (E440, E450, E406, E341), émulsifiant (E322 (**soja**), E472c), conservateur (E202).

Présence éventuelle de **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)	914	914	686	8
Energie (kcal)	218	218	164	8
Matières grasses (g)	9	9	6.8	10
dont acides gras saturés (g)	5.3	5.3	4	20
Glucides (g)	29.2	29.2	21.9	8
dont sucres (g)	17.9	17.9	13.4	15
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.6	1.6	1.2	5
Protéines (g)	4.4	4.4	3.3	7
Sel (g)	0.27	0.27	0.2	3

*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

entre 0 et 4°C à l'état surgelé, sortez sans attendre le calage de son emballage et attendez 5 minutes avant de retirer la feuille sulfurisée.

Sortez 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.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

