

Quatre-quart 800 g KER CADELAC

Article : 169873



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Quatre-quarts

Descriptif produit : Pur beurre. Colis de 8 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ 26,5% - OEUFs entiers frais 26,5% - Sucre - BEURRE pâtissier 21,5% (UE) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Dextrose - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Colorants : caroténoïdes - Arôme (contient alcool < 0,6%).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France
Oeufs entiers liquides pasteurisés	Union Europ.
Sucre	France
Beurre pâtissier	Union Europ., Suisse, Royaume-Uni

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) : 22]
Durée de vie totale du produit (jours) : 75
Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Fruit à coque
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans huile de palme, Pur beurre
Labels : Produit en Bretagne
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	375 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	85 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	70 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec
Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM
Mise en œuvre : Ouvrir le sachet de la barre sans abîmer la pâtisserie. Portionner en tranches plus ou moins épaisses et dresser pour le service. Le quatre quarts peut également être travaillée en pâtisserie de manière originale : en petits bouchons punchés comme des mini babas, comme biscuit dans un tiramisu, façon pain perdu, en club-sandwichs sucrés,... Souvent proposée en tranches de 1 cm environ avec quelques carrés de chocolat, il est également possible de tartiner de la confiture, du miel ou toutes les pâtes à tartiner. Rendement : 1 barre = 800 g, soit +/- 24 tranches de 30 g.

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							
1,822	436	24	15	48	29	2	6	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.25
Type de matières grasses : Beurre

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	38.4	0	48	Pièce unitaire	6		
Palette	230.4	263	288	Pièce unitaire	36	1200x800x1200	13259429037706
Pièce unitaire	0.8	0.82	1	Pièce unitaire			3259426037702
Colis	6.4	6.9	8	Pièce unitaire		400x400x175	13259426037709
Pièce	0.8	0	1	Pièce unitaire			