

Bouchée hôtelière diam 8,5 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 133962

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bouchées hôtelières à garnir

Descriptif produit : Pièce de 38 g. Colis de 72 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.740 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, margarine (huile et graisse végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arôme naturel), OEUFs, sel, LAIT écrémé en poudre, poudres à lever : carbonates de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Margarine	Hors UE

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) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution et écarter le film plastique de protection des bouchées hôtelières. Prélever délicatement le nombre de bouchées nécessaires au service, idéalement par plateau alvéolé complet, pour limiter les risques de dégradation des prêts à garnir. Un passage au four des bouchées vides permet de révéler la texture et le goût du feuilletage. Pour améliorer le rendu, il est intéressant de les vaporiser ou de les tremper brièvement dans l'eau fraîche, avant un enfournement de 7 à 8 minutes à 185°C dans un four sec. Cette opération a pour vertu de réhydrater partiellement le prêt à garnir et lui redonner une apparence de frais. La chaleur va pousser l'humidité à pénétrer au cœur de la pâte pour lui donner du fondant, alors que la surface va retrouver de la croustillance. Il est possible de dresser la garniture avant de réchauffer. Rendement : 1 bouchée de 38 g = 1 portion.

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							
2,374	572	43	23	39	0.4	2.3	6	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Colza, Palme

Catégorie GEMRCN : Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

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
Colis	2.74	3.96	1	Colis		392x292x336	3178530409932
Couche	21.92	0	8	Colis	8		
Palette	65.76	119.9	24	Colis	24	1200x800x1435	13178000409933
Pièce unitaire	0.04	0	0.01	Colis			
Pièce	0.04	0	0.01	Colis			