



## Choux standards à garnir

Ref. 003615 | EAN 3048288030392



Fournisseur SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

Marque J DUCOURTIEUX

### GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 120
Unité de vente	Carton de 120 unités
Durée de vie	360 jours
DLUO garantie	190 jours
Allergènes	Oeufs, Lait
Mode de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

### DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : OEUFS, farine de BLE, huile de palme, sel, poudres à lever (BLE) : diphosphates et carbonates de sodium, stabilisant : sorbitols.
Ingrédients primaires	OEufs (0%), Farine de blé (0%), Huile de palme (0%), Sel (0%), Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (0%), Stabilisant : sorbitols (0%)
Message marketing	Un visuel artisanal, une couleur dorée, très peu de membranes à l'intérieur du chou pour un garnissage facile. Un produit fabriqué en France, une pâte neutre à associer avec des recettes sucrées ou salées. Pour un moelleux parfait, mettez les choux au frais 24 heures avant de les garnir ou garnissez-les 2 heures avant le service. A garnir par le dessous avec une douille ou en coupant le dessus. Travailler les couleurs de vos fondants, sucre cuit ou glaçage scintillant. Utiliser des décors : pastille de chocolat, fruits frais, noisettes caramélisées...

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	120	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.02 Kilos	<b>Volume</b>	38 799 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 29.1 x 34.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.02 Kilos	<b>Volume</b>	38 799 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 29.1 x 34.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	24	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	24.48 Kilos	<b>Volume</b>	1 126 080 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 117.3	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**MICROBIOLOGIE**

<b>ESCHERICHIA_COLI (GDSN)</b>	Entre 0 et 10 Grammes
<b>MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)</b>	Entre 0 et 10000 Grammes
<b>MOULDS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes
<b>SALMONELLA (GDSN)</b>	Entre 0 et 0 Gramme
<b>YEASTS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
-----------------------------------	--------

