

Mini choux saint honoré pur beurre

Ref. 003626 | EAN 3048285190310



Fournisseur SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

Marque J DUCOURTIEUX

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 200
Unité de vente	Carton de 200 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, BEURRE pâtissier 25%, sel, poudres à lever (BLE) : diphosphates et carbonates de sodium, stabilisant : sorbitols.
Ingrédients primaires	OEufs (0%), Farine de blé (0%), Beurre pâtissier (25.00%), Sel (0%), Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (0%), Stabilisant : sorbitols (0%)
Message marketing	Un visuel artisanal, une couleur dorée, un bon goût de beurre et 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. Une mise en oeuvre facile. Travailler les couleurs de vos fondants, sucre cuit ou glaçage scintillant. Utiliser des décors : pastille de chocolat, fruits frais, noisettes caramélisées...

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	200	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.48 Kilo	Volume	15 474 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	28.1 x 26.1 x 21.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.48 Kilo	Volume	15 474 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	28.1 x 26.1 x 21.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	60	Contrôle colisage	Non
Poids Net	28.8 Kilos	Volume	1 156 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.5	Dimensions (unité)	Centimètre

MICROBIOLOGIE

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

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
-----------------------------------	--------

