

Éclairs standards

Ref. 005099 | EAN 3048287160250



Fournisseur SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

Marque J DUCOURTIEUX

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 140
Unité de vente	Carton de 140 unités
Durée de vie	360 jours
DLUO garantie	240 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, stabilisant : sorbitols, 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%), Stabilisant : sorbitols (0%), Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (0%)
Message marketing	Un visuel artisanal, une couleur dorée, très peu de membranes à l'intérieur de l'éclair 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 éclairs 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

PCB	140	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.12 Kilos	Volume	37 661 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 29.1 x 33.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.12 Kilos	Volume	37 661 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 29.1 x 33.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	24	Contrôle colisage	Non
Poids Net	26.88 Kilos	Volume	1 097 280 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 114.3	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
-----------------------------------	--------

