

**ECLAIR PATISSIER AU CAFE (+/-14
CM)
Code produit : S8110**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie au café - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 75,00 (+/- 9)	Décomposition du produit fini : Pâte à choux 22,2% /
Longueur(cm) 14 (+/- 0.6)	Crème au café 58,8% / Fondant 19%.

GTIN/EAN produit :	03291810081106	GTIN/EAN carton :	3291811136379
Palettisation	31-Europ. 80x120 +1c	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	40 (40 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x198x231
Cartons / palette	96	Poids net du carton (kg)	3.000
Unités / palette	3840	Poids brut du carton (kg)	3.450
Poids net palette (kg)	25	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	356.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	199.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Une recette de crème pâtissière à chaud offrant une texture ferme et fondante à la fois, digne des meilleurs artisans.

Une coque pur beurre striée, qui assure un développement régulier de la pâte à choux.

Un véritable fondant aux bouts arrondis pour un rendu plus artisanal.

Une garniture généreuse et uniforme.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, **œufs**, sucre, farine de **blé**, **crème de lait**, **lait** entier en poudre, **beurre**, amidons modifiés, sirop de glucose, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, café soluble 0,9%, stabilisant (E422, E407), sel, gélifiant (E440, E450, E406, E341), émulsifiant (E322 (**soja**), E472c), conservateur (E202).

Présence éventuelle de **fruits à coque**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	967	967	725	9
Energie (kcal)	231	231	173	9
Matières grasses (g)	11.3	11.3	8.5	12
dont acides gras saturés (g)	6.8	6.8	5.1	26
Glucides (g)	27.4	27.4	20.6	8
dont sucres (g)	17.8	17.8	13.4	15
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	0.7	0.7	0.5	2
Protéines (g)	4.7	4.7	3.5	7
Sel (g)	0.29	0.29	0.2	4

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 4h

CONSEILS D'UTILISATION :

4 h

entre 0 et 4°C à l'état surgelé, retirez le film puis la feuille de protection. (Astuce : attendez 5 minutes, la feuille sulfurisée se retirera plus facilement). Sortez les éclairs du plateau et laissez-les décongeler 4 heures dans une ambiance de 0°C à +4°C.

Conservation : 24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à +4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

