



Une texture de pâte bien moelleuse

Un développement très régulier mais à l'aspect artisanal intact
Des produits faciles à travailler et résistants à la détrempe.

Composition :

Oeufs - Farine de blé - Beurre pâtissier (23%) - sel - Emulsifiant : lécithine de soja. Contient : oeuf, blé, lait, soja.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	435
Valeur énergétique en kJ	1810
Protéines en g	12
Glucides en g	27
Lipides en g	31

Conditionnement

Poids net UC en g	3.9
Dimensions UC en cm (lxpxh)	Diam: 4.3, H:3.35
Nombre UC par carton	200
Poids brut carton en kg	1.060
Dimensions carton en cm (lxpxh)	29 x 26 x 20
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.75

Nb de cartons / couche	12
Nb de couches / palette	8
Nb de cartons / palette	96
Nb UC / palette	19200
Gencod	304 828910225 8

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de Jean DUCOURTIEUX sont les suivantes :

- Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur).
Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

- Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : " Contient : ... " (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE).

De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention " fabriqué dans un atelier utilisant : ... ".

- Jean DUCOURTIEUX a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.