



Qualité et régularité constantes

Bonne tenue au garnissage
Aspect artisanal

Mise en oeuvre :

- laisser la pâte se réhydrater au moins 2 h après garnissage
- pensez-à utiliser les éclairs en sandwich pour la consommation à emporter
- topping : ajoutez des vermicelles, fruits secs ou copeaux de chocolat sur le fondant.

Composition :

Œufs, farine de blé, matière grasse végétale, sel, poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, stabilisant : sorbitol, émulsifiant : lécithine de soja. Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait, noix, sésame. Contient : blé, oeuf, soja.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	555
Valeur énergétique en kJ	2315
Protéines en g	15
Glucides en g	34
Lipides en g	40

Conditionnement

Poids net UC en g	1233
Dimensions UC en cm (lpxh)	39.5 x 29.5 x 34.5
Nombre UC par carton	1
Poids brut carton en kg	1.686
Dimensions carton en cm (lpxh)	39.5 x 29.5 x 34.5
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.185

Nb de cartons / couche	8
Nb de couches / palette	3
Nb de cartons / palette	24
Nb UC / palette	24
Gencod	301 776 029389 1

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.