



FOND SABLE PUR BEURRE



Suggestion de présentation

Description

Dimensions	Poids	Humidité	Aspect	Goût	Texture	Code
Ø 83 mm	40g	-	Biscuit doré, visuel artisanal craquelé	Beurré intense	Biscuit crouuté, croustillant	DELO3841

Ce produit est fabriqué en France sur le site de Ceyzeriat (01)

Plus produit

- Diamètre 83 mm : le standard de la pâtisserie
- Un visuel artisanal dans la tendance du **Fait-Maison**
- Un **goût intense** de beurre : le biscuit est un élément à part entière du dessert
- Une cuisson spécifique : le biscuit est doré et crouté. Il résiste ainsi mieux à l'imbibition par l'appareil et garde sa texture croustillante plus longtemps.

Conseil de mise en œuvre

- Fond de tartelette
- Verrines
- Entremets individuels

Composition

Dénomination légale : Biscuit.

Ingrédients : Farine de blé, sucre, beurre concentré 20%, œufs entiers, sel, extrait de malt d'orge, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium - diphosphates, poudre de lait écrémé.

Allergènes : Selon le règlement 1169/2011 CE (dit « règlement INCO ») ce produit contient du gluten, des œufs, du lait et dérivés. Ce produit peut contenir des traces de fruits à coques et de graines de sésame par contamination croisée sur site.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles pour 100g

Valeurs énergétiques (kJ)	Valeurs énergétiques (kcal)	Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Sel (g)
2064	492	21	13,3	68,4	27,3	2,1	6,3	0,97

Caractéristiques microbiologiques

Flore totale aérobie	Salmonelles	Anaérobies	Coliformes fécaux	Coliformes 30°C	Staphylocoques	Levures	Moisissures	Listeria
< 50 000/g	abs/25g	-	< 10/g	< 1 000/g	<100/g	<500/g	<500/g	-

Ce produit est réalisé à partir de matières premières non génétiquement modifiées (conforme aux règlements CE n°1829/2003et n°1830/2003), n'est soumis à aucune ionisation et est conforme à la réglementation en vigueur concernant les taux de métaux lourds, mycotoxines, dioxine et pesticides.

Conservation

DLUO	6 mois
DLUO garantie à réception	4 mois
Conseil de conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Logistique

	UVC	Colis	Palette		UVC
EAN	3173990026194		23173990026198	Couches/palette	8
Conditionnement	2 plateaux blancs de 48 biscuits +sache bleue		Europe	Colis/couche	6
Poids net	3,84 kg			Colis/palette	48
Poids brut	3,97 kg	4,274 kg	205,15 kg	Gerbage	oui
Dimensions LxIxh (mm)	401x301x122		Hauteur : 1126		
Volume (m3)	-	0,0147	1,08		

