	FICHE TECHNIQUE	
	RECTANGLES FEUILLETES PUR BEURRE CARAMELISES	
	Réf info : T6301762	Créée le : 14.08.15 Révisée le : 19.05.22 (3) (KW) Page 1 / 1

Edité le 19/05/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Fonds en pâte feuilletée au beurre avec un coating caramélisé 100 x 45 mm.
Dimensions : longueur 95-105mm, largeur 42-47mm, épaisseur 4-8mm.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Farine de blé **(gluten)**, eau, beurre concentré **(lait),** sucre cristal, sucre glace, vinaigre d'alcool, sel, texturant : alginate de sodium

MODE D'UTILISATION

Ces rectangles feuilletés vous permettront de réaliser à la minute de délicieux millefeuilles croustillants.
Garnir les rectangles de glace, de crème pâtissière, mousseline, de fruits ou autre ingrédient selon l'imagination du chef.

Les avantages :

- très bonne tenue du croustillant à l'humidité
- 100 % pur beurre
- enrobage d'une fine couche de caramel pour un résultat encore plus gourmand

Le conseil du chef : Garnissez votre millefeuille d'une ganache au chocolat foisonnée, agrémentée d'une pointe d'arôme orange Toque d'Azur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ)	2056
Energie (kcal)	492
Matières grasses en g	125.1
Dont acides gras saturés en g	16.5
Glucides en g	58.4
Dont sucres en g	12.3
Protéines en g	8
Fibres en g :	2.8
Sel (Na x 2,5) en g	1.3

Source : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g	Escherichia coli	< 10 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	Listeria monocytogenes	non détecté /25g
Salmonella spp	non détecté /25g		

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Poids unitaire : 13-16 g
Carton de 60 unités.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS 14 rue Léo Lagrange – Bâtiment C – 35131 CHARTRES DE BRETAGNE –
Tél :02.99.52.50.50 – Fax : 02.99.52.50.53