BRETZEL

Code produit : **18001**

Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :
Pâte à bretzel - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Cru

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 95

GTIN / EAN Carton	3291811258989

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		4
Couches/Palettes		10
Cartons/Palette		40
Unités/Palette		3200
Poids brut, Palette incluse	(kg)	347
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	188

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	80 (20 x 4)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	590x395x173
Poids net du carton (kg)	7.6

Date de durabilité minimale (DDM) 180 jour(s)

Atouts produits

Bretzel nature prêt à cuire 95g.
Un produit régulier, avec une mâche fondante et une croûte légèrement croustillante.
Ce produit est facile à mettre en oeuvre et peut être décliné en bretzel garnis (fromage, lardons, tomates...). Un terrain de jeu idéal pour laisser libre-court à votre imagination culinaire.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, huile de colza non hydrogénée, levure, sel, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300), correcteur d'acidité (E524, E450, E341), émulsifiant (E472e), **gluten de blé**, épaississant (E412), dextrose ,enzymes
Présence éventuelle : oeuf, soja, lait

Version : 1 Date de validation : 24/02/2022

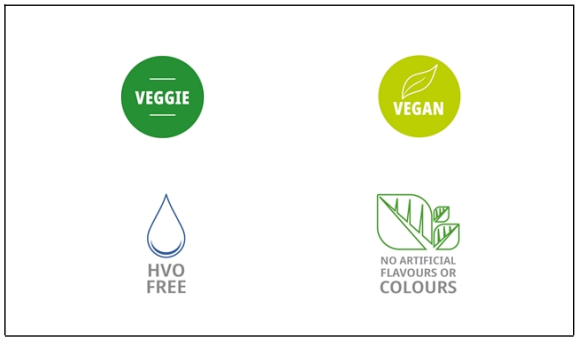
Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1035	1190	1176	14
Energie	(kcal)	247	284	278	14
Matières grasses	(g)	4.4	5.0	5.0	7
dont acides gras saturés	(g)	0.5	0.6	0.6	3
Glucides	(g)	43.7	50.2	49.3	19
dont sucres	(g)	0.5	0.4	0.6	1
Fibres alimentaires	(g)	2.7	3.1	3.0	
Protéines	(g)	6.8	7.8	7.7	15
Sel	(g)	1.60	1.80		

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)
Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, X Non)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✓
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	✓

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Décongélation
Température ambiante

20 minutes

Cuisson
Four à air pulsé

14-16 min à 160-170 °C

Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser les produits décongeler 20 minutes à température ambiante.
Saupoudrer de sel
Puis cuire les produits : four ventilé : 15 min. à 160/170°C oura ouvert

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.