



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

Critères physiques	Dénomination légale: Brioche au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 78,00 (+/-)	
Longueur(cm) 15 (+/- 1)	
Largeur(cm) 8 (+/- 1)	
Hauteur(cm) 2 (+/- 0.5)	

GTIN/EAN produit :	03291810183435	GTIN/EAN carton :	3291811265079
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	100 (100 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	1x1x1
Cartons / palette	48	Poids net du carton (kg)	7.800
Unités / palette	4800	Poids brut du carton (kg)	8.210
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	270 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	417.08		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	15.6		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Saint Nicolas briochés avec 8% de beurre
Une forme ludique, une mie jaune au goût beurré pour une brioche de fête, idéale au petit déjeuner ou au goûter

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, sucre, **beurre** 8%, levure, **œufs** de poules élevées au sol, **gluten de blé**, sirop de glucose, sel, épaississant (E466), farine de **blé** malté, émulsifiant (E481, E471), extrait de malt d'**orge** (malt d'**orge**, eau), enzymes, agent de traitement de la farine (E300), colorant (E160a)

Présence éventuelle : **fruits à coque, graines de sésame, soja**

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1322	1473	1031	0
Energie (kcal)	314	350	245	12
Matières grasses (g)	9.6	10.7	7.5	11
dont acides gras saturés (g)	6.2	6.9	4.8	24
Glucides (g)	47	52.4	36.7	14
dont sucres (g)	13.8	15.4	10.8	12
dont amidon (g)	33.2	37	25.9	14
Fibres alimentaires (g)	2.6	2.9	2	8
Protéines (g)	8.6	9.6	6.7	13
Sel (g)	1.00	1.10	0.8	13

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four classique 12 min à 150-160 °C



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse: 2h30 à 25°C

Dorer à l'oeuf

Cuisson: 12 min à 150-160°C (ouva ouvert)

