



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêdoré - Prêt à pousser
- Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser - Prêdoré

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 120.00

GTIN / EAN Produit	03291810185705	GTIN / EAN Carton	3291811272169
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	80 (40 x 2)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	395x295x221
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	10.1
Unités/Palette	5120	Poids net du carton (kg)	9.6
Poids brut, Palette incluse (kg)	669.4	Date de durabilité minimale (DDM)	6 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		

Atouts produits

Pur beurre : 18.5% sur produit fini. 11% de chocolat pur beurre de cacao.

80 maxi pains au chocolat, 120 grammes, prêt à pousser, prêdorés, surgelés, à marque Délifrance.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 18.5%, chocolat 11% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, semoule de **blé dur**, levure, **gluten de blé**, sel, **œufs** 0.5%, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : fruits à coque

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)	1469	1700	1769	21
Energie	(kcal)	351	407	423	21
Matières grasses	(g)	18.6	21.5	22.4	32
dont acides gras saturés	(g)	12.2	14.2	14.7	74
Glucides	(g)	38.3	44.4	46.2	18
dont sucres	(g)	11.4	13.2	13.8	15
Fibres alimentaires	(g)	2.6	3.0	3.2	
Protéines	(g)	6.4	7.4	7.7	15
Sel	(g)	0.86	1.00	1.04	17

*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)

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



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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four à air pulsé

16-18 min à 170 °C



A mettre en pousse



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse directe: 24°C / 2H30.3H00
Pousse contrôlée: blocage entre 0°C et 4°C, 24°C / 2H00.2H30

Ne pas recongeler un produit décongelé

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