

**MINI CROISSANT BEURRE 25G -  
L'INCONTOURNABLE**  
Code produit : 18616

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 25,00 (+/-)</p>	<p>380 mini croissants beurre, 25 grammes, prêts à pousser, surgelés, à marque Délifrance.</p>
---	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810186160	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811274163
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	380 (190 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	395x295x221
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	9.500
Unités / palette	24320	Poids brut du carton (kg)	10.000
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	663		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Riche en beurre : 24%

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé, beurre 24%**, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme  
Présence éventuelle : **oeuf, soja, fruits à coque**

**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)	1459	1821	365	4
Energie (kcal)	350	436	88	4
Matières grasses (g)	20.3	25.3	5.1	7
dont acides gras saturés (g)	13.6	17	3.4	17
Glucides (g)	34.4	43	8.6	3
dont sucres (g)	5	6.2	1.3	1
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.4	0.5	2
Protéines (g)	6.3	7.9	1.6	3
Sel (g)	0.70	0.88	0.2	3

\*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 à air pulsé 13-15 min à 170 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

13-15min

170°C Fermentation:

pousse directe à 24°C pendant 2H30/3H;

pousse contrôlée: blocage de +0°C à +4°C puis fermentation à 24°C pendant 2H/2H30.

Repose: 10 minutes puis dorage à l'oeuf entier battu, sans eau.

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ