



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru
- Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 130.00

GTIN / EAN Carton 3291810044996

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 5760

Poids brut, Palette incluse (kg) 795.48

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191.8

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 90 (90 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x298x221

Poids net du carton (kg) 11.7

Date de durabilité minimale (DDM) 6 mois

Atouts produits

Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, crème pâtissière 22% (eau, sucre, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, maltodextrine, ingrédient colorant (concentré de carotte), épaississant (E415), arôme naturel), **beurre** 17%, eau, raisins secs 9%, raisins secs macérés au sucre 4,8% (raisins secs, sucre, eau), sucre, **œufs**, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : soja, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriments	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)	1289	1651	1674	20
Energie	(kcal)	308	394	400	20
Matières grasses	(g)	15.0	19.2	19.5	28
dont acides gras saturés	(g)	10.0	12.8	12.9	65
Glucides	(g)	37.6	48.2	48.9	19
dont sucres	(g)	16.0	20.5	20.8	23
Fibres alimentaires	(g)	1.7	2.2	2.2	
Protéines	(g)	4.8	6.1	6.2	12
Sel	(g)	0.57	0.73	0.74	12

*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, ✗ Non)

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



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

*Pour le pain, conformément à la législation

Version : 2

Date de validation : 11/03/2022

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique
17-23 min à 200 °C



Cuisson

Four à air pulsé
16-18 min à 170 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Blocage à 2°C puis pousse à 25°C et 80% d'hygrométrie pendant 2h.

En pousse directe, ajouter 1h.
Dorer avant la mise au four.
Cuisson 17 +/- 1 min à 170°C
Glacer au sirop à la sortie du four.

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.