



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre et à la crème pâtissière - Pousse au four
- Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 35

GTIN / EAN Produit	03291810198170	GTIN / EAN Carton	3291810055244
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	240 (240 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	398x298x221
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	8.77
Unités/Palette	15360	Poids net du carton (kg)	8.4
Poids brut, Palette incluse (kg)	584.28	Date de durabilité minimale (DDM)	274 jour(s)
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		

Atouts produits

Mini viennoiserie au beurre et à la crème pâtissière, 35g, pousse au four, cru, surgelé, à marque Délifrance

Recette gourmande : Riche en crème pâtissière (30,9%) et en beurre (16%). Une recette CLEANER

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, crème pâtissière 30,9% (eau, sucre, **lait** entier en poudre, amidon modifié, **lactosérum** en poudre (**lait**), gélifiant (E401, E450, E341), sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel de citron avec autres arômes naturels, arôme naturel), **beurre** 16%, eau, sucre, levure, **œufs**, sel, **gluten de blé**, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : soja, 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)	1195	1495	419	5
Energie	(kcal)	286	358	100	5
Matières grasses	(g)	14.8	18.5	5.2	7
dont acides gras saturés	(g)	9.8	12.2	3.4	17
Glucides	(g)	32.8	41.0	11.5	4
dont sucres	(g)	9.5	11.8	3.3	4
Fibres alimentaires	(g)	1.5	1.9	0.5	
Protéines	(g)	4.6	5.8	1.6	3
Sel	(g)	0.65	0.82	0.23	4

*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
13-15 min à 170°C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Placer les produits congelés sur une plaque de cuisson dans un four préchauffé à 170°C et cuire 13-15min. Laisser refroidir avant de servir.

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.