



Photo non contractuelle

## Description du produit

Viennoiserie au beurre - Fourrage chocolat - Décor chocolat - **Technologie :** Prêt à cuire  
Prêt à cuire - Surgelé

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu ( g ) : 100.00(+/-)

<b>GTIN / EAN Produit</b>	03291810272450	<b>GTIN / EAN Carton</b>	3291811157589
<b>Palettisation</b>	30-PAL. 80X120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	60 (20 x 3)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	395x295x222
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	6.5
Unités/Palette	3840	Poids net du carton (kg)	6
Poids brut, Palette incluse ( kg)	439	<b>Date de durabilité minimale (DDM)</b>	12 mois
Hauteur hors tout - palette incluse ( cm)	192.6		

## Atouts produits

1- Une viennoiserie généreuse et gourmande :-Format gourmand : +30% de fourrage vs croissant fourré -  
Combinaison de trois saveurs ultras gourmandes :-17% de fourrage chocolat blanc / 5% pépites de chocolat au lait / décor chocolat noir 2,5% / 2 barres chocolat  
2 - Contraste des textures:-Croustillance du topping chocolat noir-  
Fondant du chocolat blanc et barres chocolat.

Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Fourrage chocolat - Décor chocolat - Prêt à cuire - SURGÉLÉ  
60 pains au chocolat au beurre, +- 100g, pré-dorés, prêt à cuire, surgelés.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, fourrage 17% (**lait** entier réhydraté, **lait** frais entier, chocolat blanc 15% (sucre, beurre de cacao, **lait** en poudre, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (E442), arôme naturel de vanille), sucre, amidon modifié, **crème de lait**, épaississant (E466), conservateur (E202), sel, stabilisant (E401), extrait naturel de vanille, extrait de carthame), eau, **beurre** 15.5%, chocolat 6.5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), pépites de chocolat au **lait** 5% (sucre, **lait** entier en poudre 20.5%, beurre de cacao, masse de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), arôme naturel de vanille), sucre, décor en chocolat noir 2.5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, 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)	1404	1592		
Energie	(kcal)	336	381		
Matières grasses	(g)	17.9	20.3		
dont acides gras saturés	(g)	11.9	13.5		
Glucides	(g)	36.7	41.6		
dont sucres	(g)	14.5	16.5		
Fibres alimentaires	(g)	2.4	2.7		
Protéines	(g)	5.8	6.6		
Sel	(g)	0.64	0.73		

\*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)

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



\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four à air pulsé  
21-23 min à 170 °C



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, disposer les produits sur une plaque de votre four. Ne pas dorer les produits

Ne pas recongeler un produit décongelé

### CONSERVATION

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.