

**TENDRE' PAIN AUX RAISINS CREME
PATISSIERE SAVEUR A L'ANCIENNE
130G X90 RMM
Code produit : 27419**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques Poids tel que vendu(g) 130,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre, à la crème pâtissière et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>90 pains aux raisins saveur à l'ancienne, à marque Les recettes de mon moulin.</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03291810274195	GTIN/EAN carton :	3291811159231
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	90 (90 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.700
Unités / palette	5760	Poids brut du carton (kg)	12.200
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	803.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

La recette des Tendres au lait entier et beurre (11.5% dans la recette), avec des raisins macérés au sucre et une nouvelle crème pâtissière à l'ancienne aux notes douces et lactées.
Produit généreux : 32% de crème pâtissière - 11,5% de beurre, 11% de raisins secs.
Produit sans arômes ni colorants artificiels.
Produit sans matières grasses hydrogénées.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

crème pâtissière 32% (**lait** entier, sucre, **œufs**, eau, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, amidon, arôme naturel de caramel avec autres arômes naturels, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), farine de **blé**, eau, **beurre** 11.5%, raisins secs macérés au sucre 11% (raisins secs ,sucre, eau), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **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)	1157	1326	1504	18
Energie (kcal)	276	316	359	18
Matières grasses (g)	11	12.6	14.3	20
dont acides gras saturés (g)	6.7	7.8	8.7	44
Glucides (g)	37.7	43.3	49	19
dont sucres (g)	16.6	19	21.6	24
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.5	1.7	2	8
Protéines (g)	5.7	6.5	7.4	15
Sel (g)	0.67	0.77	0.9	15

*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 16-18 min à 170 °C
Four classique 17-23 min à 200 °C

A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

17 +/-1 min à 170°C Pousse contrôlée: blocage à 2°C - pousse 2h à 25°C.

Pousse directe: 3h à 25°C

Repos: 10 minutes puis dorage à l'œuf entier battu sans eau.

Cuisson : 17 +/- 1 min à 170°C

Glacer au sirop à la sortie du four.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.