

MINI CROISSANT BEURRE



Code produit : **27860**



Description du produit

Photo non contractuelle

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 30.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811165874

Palettisation	30-PAL. 80X120
Cartons/Couche	8
Couches/Palettes	8
Cartons/Palette	64
Unités/Palette	11520
Poids brut, Palette incluse (kg)	400.6
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	182.2

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	180 (45 x 4)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	394x294x209
Poids net du carton (kg)	5.4

Date de durabilité minimale (DDM) 12 mois

Atouts produits

Un mini croissant au croustillant et fondant exceptionnels. Son secret :- des ingrédients nobles : produit pur beurre (24%) et sucre de canne (5.5%).- une recette au levain qui révèle les saveurs et libère des notes aromatiques uniques.- une recette sans colorants ni arômes artificiels et sans matières grasses hydrogénées.

Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Prêt à cuire - Surgelé180 mini-croissants au beurre, 30 grammes, prêts à cuire, surgelés.

Ingrediénts (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** fin 24%, eau, sucre de canne 5,5%, levure, **gluten de blé**, sel, **œufs**, **lait** entier en poudre, sucre, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), 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)	1514	1919	468	6
Energie	(kcal)	363	460	112	6
Matières grasses	(g)	21.2	26.9	6.6	9
dont acides gras saturés	(g)	13.6	17.2	4.2	21
Glucides	(g)	34.7	43.9	10.7	4
dont sucres	(g)	7.4	9.3	2.3	3
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.4	0.6	
Protéines	(g)	7.3	9.3	2.3	5
Sel	(g)	0.94	1.20	0.29	5

*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



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

Décongélation



Température ambiante

0.25 heure(s)



Cuisson

Four classique

20 min à 190 °C



Cuisson

Four à air pulsé

15 min à 170 °C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, disposer les produits sur plaques. Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Décongélation



Conserver à -18°C

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.