

**MINI-PAIN AU CHOCOLAT PAC
CHALEUREUX
Code produit : 27861**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques Poids tel que vendu(g) 30,00 (+/-)	Dénomination légale: Viennoiserie au beurre fin et au chocolat - Prêt-à-cuire - Surgelé 180 pains au chocolat au beurre fin, 30 grammes, prêts à cuire, surgelés à marque Les Chaleureux.
---	--

GTIN/EAN produit :	03291810278612	GTIN/EAN carton :	3291811165881
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	180 (45 x 4)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	394x294x209
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	5.400
Unités / palette	11520	Poids brut du carton (kg)	5.900
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	400.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	182.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Un mini-pain au chocolat au croustillant et au fondant exceptionnels
Son secret :
- des ingrédients nobles : chocolat pur beurre de cacao (12.5% dans le produit fini), beurre fin (21% dans le produit fini), sucre de canne (4.5% dans le produit fini)
- une recette sans colorants et arômes artificiels et sans matières grasses hydrogénées

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, **beurre** fin 21%, eau, chocolat 12.5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre de canne 4.5%, levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, **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 : **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)	1571	1886	471	6
Energie (kcal)	376	452	113	6
Matières grasses (g)	21.4	25.7	6.4	9
dont acides gras saturés (g)	13.6	16.3	4.1	20
Glucides (g)	37.1	44.5	11.1	4
dont sucres (g)	12.7	15.3	3.8	4
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.6	3.2	0.8	3
Protéines (g)	7.5	9	2.3	5
Sel (g)	0.81	0.97	0.2	4

*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 15 min à 170 °C

Four classique 20 min à 190 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

15 min

170°C Sans décongélation préalable, disposer les produits sur plaques.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

