

## MINI TORSADE BEURRE



Code produit : **28180**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et aux pépites de chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

### Technologie :

Prêt à pousser

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 30+/- 2

**GTIN / EAN Carton** 3291811171752

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 16

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 128

Unités/Palette 12800

Poids brut, Palette incluse (kg) 471

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 174.2

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 100 (100 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 296x196x199

Poids net du carton (kg) 3

**Date de durabilité minimale (DDM)** 183 jour(s)

## Atouts produits

Recette LES TENDRES avec du beurre : 12.5% sur produit fini. 10% de chocolat pur beurre de cacao, avec du lait et des oeufs entiers. Avec la mini torsade LES TENDRES retrouvez la saveur des crèmes pâtisseries à l'ancienne. Provoquez des achats d'impulsion avec son mini format.

100 mini torsades à la crème pâtissière saveur à l'ancienne, 30 grammes, prêt à pousser, surgelées.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 12,5%, **lait** entier, pépites de chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, **œufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), levure, **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, sel, maltodextrine, ingrédient colorant (concentré de carotte), épaississant (E415), arôme naturel, 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)	1252	1502	376	4
Energie	(kcal)	299	359	90	5
Matières grasses	(g)	14.2	17.0	4.3	6
dont acides gras saturés	(g)	9.1	10.9	2.7	14
Glucides	(g)	36.2	43.5	10.9	4
dont sucres	(g)	15.6	18.7	4.7	5
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.4	0.6	
Protéines	(g)	5.6	6.7	1.7	3
Sel	(g)	0.67	0.81	0.20	3

\*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 classique  
12-18 min à 200 °C



### Cuisson

Four à air pulsé  
7-13 min à 175 °C



### A mettre en pousse



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée : blocage à 2°C -pousse 1h15 +/- 15 min à 25°C  
Pousse directe : 2h à 25°C  
Dorer avant cuisson  
Cuisson : 10 min +/- 3 min à 175°C  
Glacer au sirop dès la sortie du four.

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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.