



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 3291811171769

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 19200

Poids brut, Palette incluse (kg) 631

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 300 (75 x 4)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x220

Poids net du carton (kg) 9

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

Atouts produits

Beurre (13% sur produit fini cru), du lait entier et 10% de pépites de chocolat pur beurre de cacao. La recette exclusive "Les Tendres" en mini-format pour provoquer des achats d'impulsion.

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

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 13%, **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, 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)	1287	1427	386	5
Energie	(kcal)	307	341	92	5
Matières grasses	(g)	14.7	16.3	4.4	6
dont acides gras saturés	(g)	9.4	10.5	2.8	14
Glucides	(g)	36.9	41.0	11.1	4
dont sucres	(g)	14.9	16.6	4.5	5
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.3	0.6	
Protéines	(g)	5.8	6.4	1.7	3
Sel	(g)	0.71	0.78	0.21	4

*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 +/- 2°C. Pousse directe : 2h à 25°C. Dorer avant cuisson. 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.