



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre à la crème pâtissière 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) : 120+/- 2

**GTIN / EAN Carton** 3291811171776

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 5760

Poids brut, Palette incluse (kg) 746.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 188.6

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 90 (90 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x298x217

Poids net du carton (kg) 10.8

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

## Atouts produits

Recette exclusive "Les Tendres" avec du beurre (12.5 % sur produit fini) et 9% de pépites de chocolat pur beurre de cacao.

Dénomination légale : Viennoiserie au beurre, à la crème pâtissière et aux pépites de chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé  
90 suisses à la crème pâtissière saveur à l'ancienne et aux pépites de chocolat, à marque LES TENDRES.

## Ingrédients (tel que vendu)

crème pâtissière 29% (**lait** entier, eau, sucre, **œufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, maltodextrine, concentré de carotte, épaississant (E415), arôme naturel), farine de **blé**, eau, **beurre** 12,5%, pépites de chocolat 9% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, 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)	1274	1378	1530	18
Energie	(kcal)	304	329	365	18
Matières grasses	(g)	14.3	15.4	17.1	24
dont acides gras saturés	(g)	9.1	9.9	11.0	55
Glucides	(g)	37.1	40.2	44.6	17
dont sucres	(g)	15.3	16.5	18.3	20
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.2	2.4	
Protéines	(g)	5.8	6.3	7.0	14
Sel	(g)	0.71	0.77	0.86	14

\*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  
17-23 min à 200 °C



### Cuisson

Four à air pulsé  
12-18 min à 175 °C



### A mettre en pousse



### A scarifier



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15 min à 25°C. Pousse directe : 2h30 à 25°C. Dorer et rayer avant la mise au four. 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.