

**PAIN MULTI CEREALES 350G**  
**Code produit : 74983**



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain spécial

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu (g) 350,00 (+/-)</p> <p>Poids (g) tel que consommé 300,00 (+/-, indicatif)</p>	<p>Dénomination légale: Pain aux céréales - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>Farine de blé, de seigle, d'avoine et d'orge; graines de lin et de tournesol</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810749839	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811200865
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	599x198x263
Cartons / palette	48	Poids net du carton (kg)	16.800
Unités / palette	2304	Poids brut du carton (kg)	17.200
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	848.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	172.8		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Ce pain peut être cuit dans un moule pour une mie plus moelleuse et un aspect plus rustique.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

**céréales** 52% (farine de **blé**, **seigle**, **épeautre**, **avoine**, **orge**, sarrasin, malt d'**orge** torréfié), eau, levure, graines de tournesol, graines de sarrasin, **graines de sésame**, sel, graines de lin jaune, **gluten de blé**, farine, émulsifiant (E472e), agent de traitement de la farine (E300), enzymes.

Présence éventuelle : **oeuf**, **lait**, **fruits à coques**

**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)	948	1270	3318	0
Energie (kcal)	226	301	791	40
Matières grasses (g)	4.4	5	15.4	22
dont acides gras saturés (g)	0.8	0.8	2.8	14
Glucides (g)	38.7	50.9	135.5	52
dont sucres (g)	1.3	1	4.6	5
dont amidon (g)	37.4	49.9	130.9	73
Fibres alimentaires (g)	0	5.6	0	0
Protéines (g)	8.1	9.3	28.4	57
Sel (g)	1.10	1.50	3.9	64

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Produit végétalien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées     |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans étiquetage OGM                   |
| ✓ Sans alcool        | ✓ Sans ionisation                       |

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25-30 min à 190-200 °C



A mettre en pousse



A scarifier

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Temps de pousse directe: 3h15 à 20°C (2h45 en pousse contrôlée après blocage à +2°C)

Rouler dans le sésame ou le pavot en début de décongélation.

Scarifier à la mise au four de 2 à 3 coups de lame.

Préchauffer le four à 240°C.

Enfourner en injectant de la buée.