



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

### Technologie :

Cru

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 300+/- 10

**GTIN / EAN Carton** 3291811200841

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 60

Unités/Palette 2400

Poids brut, Palette incluse (kg) 776

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 180

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 40 (40 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 600x265x165

Poids net du carton (kg) 12

**Date de durabilité minimale (DDM)** 162 jour(s)

## Atouts produits

Viennoise au beurre qui se consomme au petit déjeuner ou au gouter.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 5%, sucre, levure, sel, **gluten de blé**, levure désactivée, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300)

*Présence éventuelle : oeuf, soja, 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)		1257		
Energie	(kcal)		298		
Matières grasses	(g)		6.5		
dont acides gras saturés	(g)		3.7		
Glucides	(g)		51.0		
dont sucres	(g)		6.2		
Fibres alimentaires	(g)		3.2		
Protéines	(g)		7.3		
Sel	(g)		1.20		

\*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, ✗ Non)

Convient aux végétaliens	✗
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗
Présence de porc	✗



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	✗

Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four à air pulsé

20 min à 155 °C



### A mettre en pousse



### A scarifier



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Temps de pousse contrôlée (après blocage à 2°C) : 2h30 à 25°C.  
Temps de pousse directe : ajouter 20 à 30 minutes.  
Dorer le produit et lamer avant la pousse.  
Cuire à four ventilé 185°C 13-17 min, ou au four à sole 210°C  
15-20 min.

Cuisson oura fermé et buée.

### 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.