



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre des Charentes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie : Cru

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 65.00 (+/- 3)

GTIN / EAN Carton 3291810758718

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 10240

Poids brut, Palette incluse (kg) 784.6

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

Conditionnement 78-SPECIF CLIENT

Pièces/Carton 160 (160 x 1)

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

Poids net du carton (kg) 10.4

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

Atouts produits

Produit de haute qualité, riche en beurre des Charentes (27%).

2 sachets de 80 croissants au beurre des Charentes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé - 65g - à marque Les recettes de mon Moulin

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** des Charentes (AOP) 27%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E471, E322), stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : soja, oeuf, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriments	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)	1559	1901	1098	13
Energie	(kcal)	374	456	263	13
Matières grasses	(g)	23.2	28.3	16.3	23
dont acides gras saturés	(g)	16.2	19.7	11.4	57
Glucides	(g)	33.2	40.5	23.4	9
dont sucres	(g)	6.0	7.3	4.2	5
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.6	1.5	
Protéines	(g)	7.0	8.5	4.9	10
Sel	(g)	0.96	1.20	0.67	11

*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

Version : 1

Date de validation : 28/07/2022

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four à air pulsé

12-18 min à 175 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse directe : 2h30 à 25°C. OU Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15min à 25°C. Dorer avant mise au four.
Cuisson : 15 min +/- 3 min à 175°C

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.