



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

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

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 75+/- 4

GTIN / EAN Carton 3291810058788

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 9600

Poids brut, Palette incluse (kg) 791.64

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

Conditionnement 78-SPECIF CLIENT

Pièces/Carton 150 (150 x 1)

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

Poids net du carton (kg) 11.25

Date de durabilité minimale (DDM) 6 mois

Atouts produits

Produit de haute qualité, riche en beurre AOP des Charentes (24%).

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** des Charentes (AOP) 24%, eau, chocolat 10,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471, E472e, E322), **lait** entier en poudre, stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : oeuf, 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)	1621	1927	1215	14
Energie	(kcal)	389	462	291	15
Matières grasses	(g)	23.6	28.0	17.7	25
dont acides gras saturés	(g)	16.2	19.2	12.1	61
Glucides	(g)	35.8	42.6	26.9	10
dont sucres	(g)	11.1	13.1	8.3	9
Fibres alimentaires	(g)	2.7	3.2	2.0	
Protéines	(g)	6.9	8.3	5.2	10
Sel	(g)	0.85	1.00	0.64	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, ✗ 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 RSPO (ingrédients)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✗

*Pour le pain, conformément à la législation



Conseils de remise en œuvre

**Cuisson**

Four classique

20 min à 200 °C

**Cuisson**

Four à air pulsé

15 min à 175 °C

**A mettre en pousse****A dorer****Conserver à -18°C****CONSEILS D'UTILISATION**

Pousse directe : 3h à 25°C.

Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 2h +/- 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.