

**CROISSANT COURBE AOP 70G  
X140 RMM  
Code produit : 75904**



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

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

<b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 70,00 (+/-)	2 sachets de 70 croissants au beurre des Charentes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé - 70G - à marque Les Recettes de mon Moulin
---	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810759043	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811218723
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	140 (70 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x298x213
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	9.800
Unités / palette	8960	Poids brut du carton (kg)	10.300
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	682.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	185.4		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

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

**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), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), enzyme

Présence éventuelle : **oeuf, soja, fruits à coque**

FE V4

**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)	1543	1763	1080	13
Energie (kcal)	370	423	259	13
Matières grasses (g)	23.2	26.5	16.2	23
dont acides gras saturés (g)	16.2	18.4	11.3	57
Glucides (g)	32.7	37.3	22.9	9
dont sucres (g)	5.9	6.7	4.1	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.4	1.5	6
Protéines (g)	6.6	7.6	4.6	9
Sel (g)	0.94	1.10	0.7	11

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

**SPÉCIFICITÉS**

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

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



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 12-18 min à 175 °C  
Four classique 17-23 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15 min à 25°C

Pousse directe : 2h30 à 25°C

Dorer avant la mise au four

Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.