



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

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

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 70.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811218723

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 8960

Poids brut, Palette incluse (kg) 682.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 185.4

Conditionnement

00-Standard

Pièces/Carton 140 (70 x 2)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x298x213

Poids net du carton (kg) 9.8

Date de durabilité minimale (DDM)

6 mois

Atouts produits

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

2 sachets de 70 croissants au beurre des Charentes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé - 70G - 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**, **lait** entier en poudre, sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

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)	1524	1807	1066	13
Energie	(kcal)	366	433	255	13
Matières grasses	(g)	23.0	27.2	16.1	23
dont acides gras saturés	(g)	16.3	19.3	11.4	57
Glucides	(g)	31.5	37.4	22.0	8
dont sucres	(g)	5.6	6.6	3.9	4
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.3	1.4	
Protéines	(g)	7.2	8.6	5.1	10
Sel	(g)	0.88	1.00	0.61	10

*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

17-23 min à 200 °C

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 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. Ne pas recongeler un produit décongelé.

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.