



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAF (Pousse au Four)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 25,00</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie - Fourrage chocolat-noisettes - Décor chocolat - Pousse au four - Cru - Surgelé</p> <p>200 minis pains fourrés chocolat noisette, 25 grammes, pousse au four, surgelés, à marque DELIFRANCE.</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810779645	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811193402
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	16	Pièces / carton	200 (200 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	296x196x199
Cartons / palette	128	Poids net du carton (kg)	5.000
Unités / palette	25600	Poids brut du carton (kg)	5.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	9 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	727		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	174.2		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Un pain fourré est incontestablement une viennoiserie très gourmande, idéal pour apaiser les grosses faims. Décliné en mini format, c'est un plaisir qui devient accessible au plus grand nombre, à la taille de tous les appétits. C'est également un format apprécié pour son choix de garnitures différentes, une mini viennoiserie proposée généralement en assortiment pour permettre de varier les saveurs.

Une nouvelle gamme de mini pains fourrés avec un coeur généreux et savoureux, plus riche qu'un mini croissant fourré, des petits trésors de gourmandises.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, eau, garniture 14,7% (sucre, graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, pâte de **noisettes** 10,5%, chocolat en poudre 9,5% (cacao en poudre, sucre), **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (E322), extrait naturel de vanille), **beurre** 12,5%, sucre, décor en chocolat noir 4% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), **gluten de blé**, **oeufs**, levure, amidon modifié, **lait** écrémé en poudre, sel, **lactosérum** en poudre (**lait**), émulsifiant (E322, E472e), gélifiant (E401, E450, E341), amidon, agent de traitement de la farine (E300, E920), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel, enzyme.

Présence éventuelle d'autres **fruits à coque**.

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)	1404	1675	351	4
Energie (kcal)	335	400	84	4
Matières grasses (g)	16.4	19.6	4.1	6
dont acides gras saturés (g)	8.5	10.2	2.1	11
Glucides (g)	39.2	46.7	9.8	4
dont sucres (g)	17.7	21.1	4.4	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.3	2.7	0.6	2
Protéines (g)	6.6	7.9	1.7	3
Sel (g)	0.60	0.72	0.2	3

\*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 classique 15-17 min à 170 °C

**CONSEILS D'UTILISATION :**

15-17 min  
170°C

