

**MAXI CHAUSSON AUX POMMES  
PUR BEURRE**  
Code produit : 78652



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAC (Prêt à Cuire)

<p><b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 130,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810786520	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811238196
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	298x268x242
Cartons / palette	84	Poids net du carton (kg)	6.240
Unités / palette	4032	Poids brut du carton (kg)	6.740
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	589.16		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	184.4		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUTS PRODUITS**

> Format gourmand avec garniture généreuse.  
> Produit pur beurre

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Compote de pommes pâtissière 35% (purée de pommes concentrée 85%, sirop de glucose-fructose), farine de **blé**, **beurre** 21%, eau, sel.

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

**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)	1251	1422	1626	20
Energie (kcal)	300	341	390	20
Matières grasses (g)	17.7	20.1	23	33
dont acides gras saturés (g)	11.8	13.4	15.3	77
Glucides (g)	31.2	35.5	40.6	16
dont sucres (g)	10.2	11.6	13.3	15
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.3	2.7	11
Protéines (g)	2.9	3.3	3.8	8
Sel (g)	0.58	0.66	0.8	13

\*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 20 min à 190 °C  
Four classique 30 min à 210 °C



A Dorer



A scarifier

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation préalable, disposez les chaussons sur plaque.

Dorer et rayer avant la mise au four

Four ventilé : 20 min à 190°C

Four à sole : 30 min à 210°C

Glacer au sirop à la sortie du four

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.