

**BRIOCHE AU BEURRE PARFUM
FLEUR D'ORANGER 400G x30**
Code produit : J0033



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 400,00</p>	<p>Dénomination légale : Brioche au beurre et à la fleur d'oranger, aromatisée agrumes - Prêt à pousser - Cru – Surgelé</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	03162780111332	GTIN/EAN carton :	13162780111339
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	30 (30 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	401x401x283
Cartons / palette	36	Poids net du carton (kg)	12.000
Unités / palette	1080	Poids brut du carton (kg)	14.530
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	182 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	546.08		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	184.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

30 Brioches des Rois parfum fleur d'oranger avec 9,5% de beurre
Brioche festive à partager.
Mie jaune et moelleuse
Arôme agrume
Eau de fleur d'oranger

Les brioches sont avec des fèves, accompagnées de couronnes et de sachets de la collection Disney 101 Dalmatiens.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, **beurre** 9,5%, **œufs** entiers de poules élevées au sol, sucre, eau de fleur d'oranger 1,4%, levure, sel, **lait** entier en poudre, arôme agrumes, **gluten de blé**, arôme naturel, émulsifiant (E472e), levure désactivée, agent de traitement de la farine (E300), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), enzymes.

Présence éventuelle de **fruits à coque**.

Présence d'un sujet en porcelaine dans le carton.

Une fève n'est pas un jouet, ne pas laisser à la portée des enfants en bas-âge.

Présence de couronnes et de sachets en papier dans le carton.

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)	0	1493	0	0
Energie (kcal)	0	355	0	0
Matières grasses (g)	0	11.9	0	0
dont acides gras saturés (g)	0	6.9	0	0
Glucides (g)	0	52.2	0	0
dont sucres (g)	0	12.3	0	0
dont amidon (g)	0	39.9	0	0
Fibres alimentaires (g)	0	2.2	0	0
Protéines (g)	0	8.7	0	0
Sel (g)	0.00	1.20	0	0

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 20-25 min à 150 °C
Four classique 20-25 min à 190 °C

Décongelation

Entre 0 et +4 °C 12h



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation sur plaque, produit face plate vers le bas pendant la nuit entre 0 et 4°C.

Pousse contrôlée 2h30 à 25°C.

Dorer à l'oeuf et décorer (découpe, dépose de sucre, ...)

Cuisson : 20-25 min à 150°C (four ventilé) ou 20-25 min à 190°C (four à sole) oura ouvert

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

