



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Brioche au beurre et à l'eau de fleur d'oranger, aromatisée agrumes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 400

GTIN / EAN Carton 13162780111339

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 6

Cartons/Palette 36

Unités/Palette 1080

Poids brut, Palette incluse (kg) 473

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 184.8

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 30 (30 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 401x401x283

Poids net du carton (kg) 12

Date de durabilité minimale (DDM) 182 jour(s)

Atouts produits

30 Brioche 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

Dénomination légale : Brioche au beurre et à la fleur d'oranger, aromatisée agrumes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, sucre, **beurre** 9,5%, **œufs** entiers, levure, eau de fleurs d'oranger 1,4%, sel, **lait** entier en poudre, arôme, **gluten de blé**, arôme naturel, émulsifiant (E472e), agent de traitement de la farine (E300), levure désactivée, colorant (E160a), enzymes

Présence éventuelle : 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)		1417		
Energie	(kcal)		337		
Matières grasses	(g)	0.0	10.2	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	0.0	5.5	0.0	
Glucides	(g)	0.0	51.0	0.0	
dont sucres	(g)	0.0	11.4	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.0	2.5	0.0	
Protéines	(g)	0.0	9.0	0.0	
Sel	(g)	0.00	1.30	0.00	

*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 conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

12 heure(s)



Cuisson

Four classique

20-25 min à 190 °C



Cuisson

Four à air pulsé

20-25 min à 150 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

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) ouira ouvert.

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.