



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

brioche aux fruits confits et au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 200

GTIN / EAN Carton 13162780111353

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 9

Cartons/Palette 72

Unités/Palette 1440

Poids brut, Palette incluse (kg) 347

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 156.3

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 20 (20 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 385x281x157

Poids net du carton (kg) 4

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

Atouts produits

20 Brioches des Rois Fruits confits avec 6% de beurre et 12,5% de fruits confits. Brioche festive à partager. Mie jaune et moelleuse. Arôme léger de fleur d'oranger.

Dénomination légale : Brioche aux fruits confits et au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, fruits confits 12,5% (pastèque, sirop de glucose, sirop de glucose-fructose, sucre, ingrédient colorant (jus de fruits et de végétaux), conservateur (E202, E220), correcteur d'acidité (E330), jus de citron concentré), **œufs** entiers, sucre, **beurre** 6%, levure, **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, sel, émulsifiant (E472e), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), levure désactivée, arôme, 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)		1393		
Energie	(kcal)		331		
Matières grasses	(g)	0.0	9.7	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	0.0	5.3	0.0	
Glucides	(g)	0.0	50.4	0.0	
dont sucres	(g)	0.0	12.8	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.0	2.6	0.0	
Protéines	(g)	0.0	9.2	0.0	
Sel	(g)	0.00	1.40	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

18-20 min à 190 °C



Cuisson

Four à air pulsé

18-20 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 : 18-20 min à 150°C (four ventilé) ou 18-20 min à 190°C (four à sole) ouira ouvert 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.