

TENDRE'BRIOCHE MOUSSELINE



Code produit : **J0091**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Brioche au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 400

GTIN / EAN Carton 3162780031593

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 60

Unités/Palette 1080

Poids brut, Palette incluse (kg) 489.92

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 180

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 18 (18 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 600x265x165

Poids net du carton (kg) 7.2

Date de durabilité minimale (DDM) 150 jour(s)

Atouts produits

Recette haut de gamme et pur beurre : 11% de beurre dans la recette. Produit moelleux et fondant. Brioche à partager, idéal pour les petits déjeuners ou les goûters. Produit proposé avec un moule en papier dans le colis.

18 brioches mousseline, beurre, 400 grammes, prêtes à pousser, surgelées.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **œufs** de poules élevées au sol, **beurre** 11%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), émulsifiant (E471), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), levure désactivée

Présence éventuelle : soja, 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)		1492		
Energie	(kcal)		355		
Matières grasses	(g)	0.0	14.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	0.0	8.1	0.0	
Glucides	(g)	0.0	45.0	0.0	
dont sucres	(g)	0.0	7.3	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.0	2.7	0.0	
Protéines	(g)	0.0	11.0	0.0	
Sel	(g)	0.00	1.10	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 végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✗
Présence de porc	✗
Présence d'alcool	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four à air pulsé

35 min à 160 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée: Blocage à 2°C, pousse 2h à 22°C.
Pousse directe : 3h45 à 22°C.
Dorage à l'oeuf entier battu.
Cuisson ouïa fermée : 35 min +/- 3 min à 160°C
Décorer avec du sucre casson.

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.