

CROISSANT BARRE DE CHOCOLAT
X120
Code produit : J0110

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 85,00</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03162780041943	GTIN/EAN carton :	3162780041967
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	120 (120 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	392x291x246
Cartons / palette	56	Poids net du carton (kg)	10.200
Unités / palette	6720	Poids brut du carton (kg)	10.700
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	270 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	622.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	187.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

À la croisée du croissant classique et du non moins traditionnel pain au chocolat, découvrez la recette du croissant barre de chocolat des Recettes de mon Moulin.
 Son goût savoureux de chocolat et son feuilletage fondant raviront votre clientèle en recherche de viennoiseries gourmandes et originales.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé, beurre** 21%, eau, chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose, cacao dégraissé en poudre, émulsifiant (E322), arôme naturel), sucre, levure, sel, **gluten de blé**, agent de traitement de la farine (E300).
 Présence éventuelle : **fruits à coque (noisette), soja, oeuf.**

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)	1633	1895	1388	0
Energie (kcal)	391	454	332	17
Matières grasses (g)	22	26	18.7	27
dont acides gras saturés (g)	14	17	11.9	60
Glucides (g)	41	48	34.9	13
dont sucres (g)	12	13	10.2	11
dont amidon (g)	29	35	24.7	14
Fibres alimentaires (g)	2.2	2.5	1.9	8
Protéines (g)	5.1	5.9	4.3	9
Sel (g)	0.91	1.10	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 classique 16 min à 180 °C



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse 2h à 26°C.
Cuisson 16 min à 180°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.