CROISSANT BARRE DE CHOCOLAT

Code produit : **J0110**

Description du produit

Photo non contractuelle

Dénomination légale :
Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 85.00

GTIN / EAN Carton	3162780041943

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		8
Couches/Palettes		7
Cartons/Palette		56
Unités/Palette		6720
Poids brut, Palette incluse	(kg)	622.2
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	187.2

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	120 (120 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	392x291x246
Poids net du carton (kg)	10.2

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts 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.

Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

GRANDS MOULINS DE PARIS, 99, Rue Mirabeau 94200 IVRY-SUR-SEINE, Contact clients : 0 809 100 750

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, soja, oeuf

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)	1615	1895	1611	19
Energie	(kcal)	387	454	386	19
Matières grasses	(g)	22.0	26.0	22.1	32
dont acides gras saturés	(g)	14.0	17.0	14.5	72
Glucides	(g)	41.0	48.0	40.8	16
dont sucres	(g)	12.0	13.0	11.1	12
Fibres alimentaires	(g)	2.2	2.5	2.1	
Protéines	(g)	5.1	5.9	5.0	10
Sel	(g)	0.91	1.10	0.94	16

*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.

GRANDS MOULINS DE PARIS, 99, Rue Mirabeau 94200 IVRY-SUR-SEINE, Contact clients : 0 809 100 750

Spécificités (✓ Oui, X Non)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X

Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Cuisson

Four classique

16 min à 180 °C

A mettre en pousse

Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

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