



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prédoré - Prêt à pousser  
- Cru - Surgelé

### Technologie :

Prêt à pousser -  
Prédoré

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 75

**GTIN / EAN Carton** 3162780054042

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 7

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 56

Unités/Palette 9520

Poids brut, Palette incluse (kg) 765.56

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 218.2

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 170 (170 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 386x282x254

Poids net du carton (kg) 12.75

**Date de durabilité minimale (DDM)** 180 jour(s)

## Atouts produits

Fondez pour notre nouveau pain au chocolat prédoré ! Une recette haut de gamme composée d'ingrédients de qualité (levain d'épeautre, malte d'orge), un feuilletage croustillant et régulier, un produit préalablement doré... Ce pain au chocolat est le parfait allié de ceux qui veulent proposer des produits de qualité tout en gagnant du temps au quotidien !

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 19,5%, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322)), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, **œufs**, agent de traitement de la farine (E300), enzymes, crème en poudre (**lait**), levain d'**épeautre (blé)** désactivé, farine de **blé** malté, malt d'**orge**

*Présence éventuelle : fruits à coque, graines de sésame*

## 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)		1769		
Energie	(kcal)		424		
Matières grasses	(g)	0.0	23.4	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	0.0	16.0	0.0	
Glucides	(g)	0.0	43.3	0.0	
dont sucres	(g)	0.0	10.5	0.0	
Protéines	(g)	0.0	8.4	0.0	
Sel	(g)	0.00	0.00	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, 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



\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four à air pulsé  
15-18 min 180°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée : blocage 2°C ; pousse 2h30 à 25°C / Pousse directe : 2h30 à 25/27°C



### A mettre en pousse

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



### Conserver à -18°C

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.