

# BRIOCHE AUX PRALINES ROSES



Code produit : **J0154**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie aux pralines roses - Prêt à pousser - Surgelé

### Technologie :

Cru

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 80

**GTIN / EAN Carton** 3162780056930

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 9

Couches/Palettes 5

Cartons/Palette 51

Unités/Palette 7650

Poids brut, Palette incluse (kg) 635

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 144.5

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 150 (150 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x257x259

Poids net du carton (kg) 12

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

## Atouts produits

Succombez à la saveur délicatement sucrée des pralines roses dans une brioche fondante. Gourmande en pralines roses (20%) cette brioche se démarquera en vitrine par sa jolie couleur rosée. Ce format astucieux vous permettra de réaliser de multiples formats (mousseline, couronne, individuel...)

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, pralines roses 20% (sucre, **amandes** 12%, sirop de glucose, ingrédient colorant (rouge de betterave, extrait de carotte)), **œufs**, **beurre**, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300), enzymes

Présence éventuelle : soja

## 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)	1538	1722		
Energie	(kcal)	367	410		
Matières grasses	(g)	14.0	16.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	7.3	8.4	0.0	
Glucides	(g)	48.0	55.0	0.0	
dont sucres	(g)	22.0	25.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	6.4	6.6	0.0	
Protéines	(g)	9.0	11.0	0.0	
Sel	(g)	0.80	0.90		

\*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)

Présence d'alcool	✗
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✗
Présence de porc	✗
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 classique  
15-20 min à 160°C



### A mettre en pousse



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Blocage à 2°C. Pousse 2h à 24°C.  
Dorer le produit. Cuire le produit 15-20 min à 160°C.

### 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.