



Photo non contractuelle

## Description du produit

Viennoiserie au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

**Technologie :** Prêt à pousser

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu ( g ) : 65.00

<b>GTIN / EAN Produit</b>	03291810001227	<b>GTIN / EAN Carton</b>	13291810001224
<b>Palettisation</b>	30-PAL. 80X120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	160 (40 x 4)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	390x290x220
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	10.9
Unités/Palette	10240	Poids net du carton (kg)	10.4
Poids brut, Palette incluse ( kg)	720.6	<b>Date de durabilité minimale (DDM)</b>	6 mois
Hauteur hors tout - palette incluse ( cm)	191		

## Atouts produits

Produit gourmand : 9.5% de chocolat dans la recette

Dénomination légale: Viennoiserie au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé  
160 pains au chocolat pâtissier 2 barres, 65 grammes, prêts à pousser, surgelés.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), eau, chocolat 9,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme  
*Présence éventuelle : oeuf, lait, 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)	1505	1809	978	12
Energie	(kcal)	361	433	234	12
Matières grasses	(g)	20.5	24.6	13.3	19
dont acides gras saturés	(g)	9.7	11.6	6.3	31
Glucides	(g)	35.3	42.5	23.0	9
dont sucres	(g)	9.5	11.5	6.2	7
Fibres alimentaires	(g)	2.6	3.1	1.7	
Protéines	(g)	7.4	8.9	4.8	10
Sel	(g)	0.92	1.10	0.60	10

\*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	✗



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

Produit Certifié RSPO Ségrégué  
RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four à air pulsé

16-18 min à 170 °C



### A mettre en pousse



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Fermentation : Pousse directe : à 24°C pendant 2h30/ 3h;

Pousse contrôlée : Blocage de +0°C à +4°C puis fermentation à 24°C pendant 2H/2H30.

Repos : 10 mn puis dorage à l'oeuf entier battu sans eau. Cuire 16 à 18 minutes à 170°C dans un four préchauffé.

Ne pas recongeler un produit décongelé



Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.