



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

| | |
|---|---|
| <p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 100,00</p> | <p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé- à marque Délifrance 120 pains aux raisins beurre, +/- 100g, prêts à pousser, surgelés. Produit pur beurre: 15.5%, riche en raisins secs: 10% Le complément du croissant et du pain au chocolat.</p> |
|---|---|

| | | | |
|--|----------------|-----------------------------------|----------------|
| GTIN/EAN produit : | 13291810001500 | GTIN/EAN carton : | 13291810001507 |
| Palettisation | 30-Pal. 80x120 | Conditionnement | 00-Standard |
| Cartons / couche | 8 | Pièces / carton | 120 (120 x 1) |
| Couches / palette | 8 | Dim. du carton en mm L x l x h | 390x290x220 |
| Cartons / palette | 64 | Poids net du carton (kg) | 12.000 |
| Unités / palette | 7680 | Poids brut du carton (kg) | 12.500 |
| Poids net palette (kg) | 23 | Durabilité minimale (DLUO) | 6 Mois |
| Poids brut, palette incluse (kg) | 823 | | |
| Hauteur hors tout - palette incluse (cm) | 191 | | |
| Dimension palette | 80 x 120 | | |

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de **blé, beurre** 15.5%, raisins secs 10%, sucre, amidon modifié, levure, **lait** écrémé en poudre, **gluten de blé**, sel, **lactosérum** en poudre (**lait**), gélifiant (E401, E450, E341), amidon, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : **oeuf, soja, fruits à coque**

FE V2

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) | 1200 | 1461 | 1200 | 14 |
| Energie (kcal) | 286 | 349 | 286 | 14 |
| Matières grasses (g) | 13.2 | 16 | 13.2 | 19 |
| dont acides gras saturés (g) | 8.5 | 10.3 | 8.5 | 43 |
| Glucides (g) | 36.3 | 44.3 | 36.3 | 14 |
| dont sucres (g) | 15.3 | 18.6 | 15.3 | 17 |
| dont amidon (g) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fibres alimentaires (g) | 1.6 | 2 | 1.6 | 6 |
| Protéines (g) | 4.8 | 5.9 | 4.8 | 10 |
| Sel (g) | 0.73 | 0.89 | 0.7 | 12 |

*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 à air pulsé 16-18 min à 170 °C



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

16-18 min

170°C Fermentation :

Pousse directe: 24°C pendant 2H30-3 H 30.

Pousse contrôlée: blocage de 0° à 4°C puis fermentation à 24°C pendant 2H00-2H30

Glaçage: dès la sortie du four, sur le produit chaud (faire bouillir 15 à 20 minutes 1 litre d'eau et 1 kilo de sucre).

Ne jamais recongeler un produit décongelé

