



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre fourrage amandes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé **Technologie :** Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 100+/- 2

GTIN / EAN Produit	03291810002866	GTIN / EAN Carton	13291810002863
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	84 (84 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	390x290x220
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	8.9
Unités/Palette	5376	Poids net du carton (kg)	8.4
Poids brut, Palette incluse (kg)	592.6	Date de durabilité minimale (DDM)	183 jour(s)
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		

Atouts produits

Recette sans colorants ni arômes artificiels.

Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Fourrage amandes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé 84 TRIANGLES A BASE DE PATE LEVEE FEUILLETEE, GARNIS D'UNE PREPARATION AUX AMANDES, +- 100 GRAMMES, PRETS A POUSSER, CRUS SURGELES.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 20,5%, sucre, levure, amidons modifiés, **gluten de blé**, **amandes** en poudre 1%, **lactosérum** en poudre (**lait**), sel, **lait** entier en poudre, maltodextrine, concentré de carotte, arôme naturel, épaississant (E415), poudre à lever (E500, E450), agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : oeuf, soja, autres 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)	1491	1694	1491	18
Energie	(kcal)	356	405	356	18
Matières grasses	(g)	18.0	20.4	18.0	26
dont acides gras saturés	(g)	11.6	13.2	11.6	58
Glucides	(g)	42.1	47.9	42.1	16
dont sucres	(g)	16.3	18.5	16.3	18
Fibres alimentaires	(g)	1.7	2.0	1.7	
Protéines	(g)	5.6	6.4	5.6	11
Sel	(g)	0.76	0.87	0.76	13

*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)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X
Présence de porc	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
16-19 min à 210-220 °C



Cuisson

Four à air pulsé
15-17 min à 170 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

FERMENTATION : POUSSE DIRECTE : 24°C PENDANT 3H ;POUSSE CONTROLEE : BLOCAGE DE -2° A -5°C, PUIS FERMENTATION A 24°C PENDANT 2H30. PARSEMER D'AMANDES EFFILEES. APRES LA CUISSON SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE.NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Ne pas recongeler un produit décongelé

CONSERVATION

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.