



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

Critères physiques	80 MAXI PAINS AUX RAISINS BEURRE, PRETS A POUSSER, SURGELES, 140 g - BEURRE (15%), RAISINS SECS (10%) - A MARQUE DELIFRANCE
Poids tel que vendu(g) 140,00	

GTIN/EAN produit :	13291810009889	GTIN/EAN carton :	13291810009886
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	80 (80 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.200
Unités / palette	5120	Poids brut du carton (kg)	11.700
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	771.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

MAXI PAIN AUX RAISINS POUR LES GOURMANDS

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de **blé**, **beurre** 15%, raisins secs 10%, sucre, amidon modifié, levure, **lait** écrémé en poudre, **gluten de blé**, sel, **lactosérum** en poudre (**lait**), gélifiant (E401, E450, E341), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : **oeuf, soja, fruits à coque**

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)	1187	1361	1662	20
Energie (kcal)	283	325	396	20
Matières grasses (g)	12.7	14.6	17.8	25
dont acides gras saturés (g)	8.2	9.4	11.5	57
Glucides (g)	36.5	41.8	51.1	20
dont sucres (g)	15.2	17.4	21.3	24
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.6	1.9	2.2	9
Protéines (g)	4.9	5.6	6.9	14
Sel (g)	0.74	0.85	1	17

*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 à 24°C pendant 2H30/3H;

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

Repose: 10 minutes puis dorage à l'oeuf entier battu, sans eau.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ