



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru
- Surgelé

Technologie : Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 140+/- 2

GTIN / EAN Produit	03291810009889	GTIN / EAN Carton	13291810009886
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	80 (80 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	390x290x220
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	11.7
Unités/Palette	5120	Poids net du carton (kg)	11.2
Poids brut, Palette incluse (kg)	771.8	Date de durabilité minimale (DDM)	183 jour(s)
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		

Atouts produits

MAXI PAIN AUX RAISINS POUR LES GOURMANDS

80 MAXI PAINS AUX RAISINS BEURRE, PRETS A POUSSER, SURGELES, 140 g - BEURRE (15%), RAISINS SECS (10%) - A MARQUE DELIFRANCE

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, **beurre** 14%, raisins secs 10%, sucre, amidon modifié, levure, **lactosérum** en poudre (**lait**), **gluten de blé**, dextrose, **lait** entier en poudre, sel, blancs d'**œufs** en poudre, **crème de lait** en poudre, arôme naturel, curcuma, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : soja, 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)	1224	1401	1713	20
Energie	(kcal)	292	334	409	20
Matières grasses	(g)	12.3	14.1	17.2	25
dont acides gras saturés	(g)	8.1	9.3	11.3	57
Glucides	(g)	39.1	44.7	54.7	21
dont sucres	(g)	13.1	15.0	18.3	20
Fibres alimentaires	(g)	1.7	2.0	2.4	
Protéines	(g)	5.3	6.1	7.4	15
Sel	(g)	0.52	0.59	0.73	12

*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)

Convient aux végétaliens	✗
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗
Présence de porc	✗



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)	✗

*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. Repose: 10 minutes puis dorage à l'oeuf entier battu, sans eau. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

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.