



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAF (Pousse au Four)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 35,00</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et à la cerise griotte - Pousse au four - Cru - Surgelé 120 MINI DUO CERISES GRIOTTE BEURRE, 35 G, POUSSE AU FOUR, PREDORES, SURGELES, A MARQUE DELIFRANCE</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	13291810012810	<b>GTIN/EAN carton :</b>	13291810012817
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	16	Pièces / carton	120 (120 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	295x195x200
Cartons / palette	128	Poids net du carton (kg)	4.200
Unités / palette	15360	Poids brut du carton (kg)	4.390
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	9 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	584.92		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	175		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

MINI VIENNOISERIE AU BEURRE GARNIE DE CERISES GRIOTTE, LEGEREMENT ACIDULEES ET PARFUMÉES  
DECLINAISON DE LA GAMME DES DUO CLASSIQUES  
% DE GARNITURE IMPORTANT(31% DANS LE PRODUIT FINI)  
GARNITURE ET PRESENTATION (RAYE SUR LE DESSUS) INNOVANTES  
PRATICITE D'EMPLOI : PRODUIT PREDORE, RAPIDE : A CUIRE SANS FERMENTATION - PRÊT EN QUELQUES MINUTES.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Garniture 31% (cerise griotte 45%, sucre, eau, amidon modifié, correcteur d'acidité (E333, E331), gélifiant (E418), arôme naturel de cerise avec autres arômes naturels (alcool), conservateur (E202), acidifiant (E330)), farine de **blé**, eau, **beurre** 16%, sucre, **gluten de blé**, levure, **oeufs**, sel, émulsifiant (E322, E472e), agent de traitement de la farine (E300, E920), enzyme.

Présence éventuelle de lécithine de **soja** et de **fruits à coque**.

V-2

**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)	1183	1463	414	5
Energie (kcal)	283	349	99	5
Matières grasses (g)	13.6	16.8	4.8	7
dont acides gras saturés (g)	9	11.1	3.2	16
Glucides (g)	34.1	42.1	11.9	5
dont sucres (g)	13.3	16.4	4.7	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.5	1.9	0.5	2
Protéines (g)	5.2	6.5	1.8	4
Sel (g)	0.56	0.69	0.2	3

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans matières grasses hydrogénées     |
| ✓ Présence d'alcool  | ✓ Sans étiquetage OGM                   |
|                      | ✓ Sans ionisation                       |

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 15-17 min à 170 °C

**CONSEILS D'UTILISATION :**

13-15 min

170°C SANS DECONGELATION PREALABLE, DISPOSER LES PRODUITS SUR PLAQUES.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

