

PATTE D'OURS

Code produit : **S1810**



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie - Prédoré - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser - Prédoré

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 95.00 (+/- 2)

GTIN / EAN Produit 03291810018102

GTIN / EAN Carton 13291810018109

Palettisation 30-PAL. 80X120

Conditionnement 00-Standard

Cartons/Couche 8

Pièces/Carton 90 (90 x 1)

Couches/Palettes 8

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x205

Cartons/Palette 64

Poids brut carton (kg) 9.09

Unités/Palette 5760

Poids brut, Palette incluse (kg) 604.76

Poids net du carton (kg) 8.55

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 179

Date de durabilité minimale (DDM) 183 jour(s)

Atouts produits

Viennoiserie fondante à base de crème pâtissière légèrement citronnée.

Forme originale: découpe en patte d'ours laissant la garniture apparente. Produit sans matière grasse hydrogénée, sans arôme, ni colorant artificiel.

90 pattes d'ours, +/-95g, prédorées, prêtes à pousser, crues, surgelées, à marque Délicrance Essentials.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), sucre, amidon modifié, levure, **lait** entier en poudre, **gluten de blé**, **œufs** 1%, **lactosérum** en poudre (**lait**), sel, gélifiant (E401, E450, E341), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), arôme naturel de citron avec autres arômes naturels, arôme naturel, 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)	1114	1364	1059	13
Energie	(kcal)	266	326	253	13
Matières grasses	(g)	12.7	15.6	12.1	17
dont acides gras saturés	(g)	5.8	7.1	5.5	28
Glucides	(g)	32.3	39.5	30.7	12
dont sucres	(g)	9.6	11.7	9.1	10
Fibres alimentaires	(g)	1.5	1.9	1.4	
Protéines	(g)	4.9	5.9	4.6	9
Sel	(g)	0.76	0.93	0.72	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, X Non)

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



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
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)	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 à air pulsé

15-17 min à 170 °C



A mettre en pousse



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Fermentation: Pousse directe: à 24°C pendant 2H30 - 3H. Pousse contrôlée: blocage entre 0°C et 4°C puis fermentation à 24°C pendant 2H - 2H30. Puis cuire 15 à 17 min à 170°C. Laisser refroidir avant de servir.

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.