

**CROISSANT BEURRE 60G**  
**Code produit : S2320**



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 60,00 (+/-)	180 croissants au beurre, 60 grammes, prêts à pousser, surgelés, à marque Les Recette de Mon Moulin
---	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	3291810023205	<b>GTIN/EAN carton :</b>	13291810023202
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	180 (90 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	10.800
Unités / palette	11520	Poids brut du carton (kg)	11.300
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	746.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Produit riche en beurre : 27% de beurre  
Produit haut de gamme, croissant fondant et moelleux grâce à sa recette riche.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé, beurre** fin 27%, eau, sucre, levure, **gluten de blé, lait** entier en poudre, sel, 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)	1539	2012	923	11
Energie (kcal)	369	483	221	11
Matières grasses (g)	23	30.1	13.8	20
dont acides gras saturés (g)	15.4	20.1	9.2	46
Glucides (g)	32.9	42.9	19.7	8
dont sucres (g)	6.2	8	3.7	4
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.8	2.4	1.1	4
Protéines (g)	6.7	8.8	4	8
Sel (g)	0.89	1.20	0.5	9

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

**SPÉCIFICITÉS**

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans colorants ni arômes artificiels\*
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation

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



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 13-17 min à 185 °C  
Four classique 18-22 min à 210 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

15 min à 175°C Temps de pousse contrôlée : 2h30 à 25°C.  
Pour une pousse directe, ajouter 20 à 30 min au temps indiqué.  
Dorer avant la mise au four.