

Kouign Amann individuel
Code produit : S2455



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie au beurre - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 100,00 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	3291810024554	GTIN/EAN carton :	13291810024551
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	60 (60 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	458x223x200
Cartons / palette	80	Poids net du carton (kg)	6.000
Unités / palette	4800	Poids brut du carton (kg)	6.445
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	9 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	538.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	175		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Faites découvrir la spécialité régionale bretonne

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, **beurre** 27%, sucre, eau, levure, sel.

Présence éventuelle d'**oeufs**, de **fruits à coque** et de **soja**.

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)	1748	1963	1748	0
Energie (kcal)	419	470	419	21
Matières grasses (g)	26.2	26.8	26.2	37
dont acides gras saturés (g)	17.8	17.7	17.8	89
Glucides (g)	41.3	52.3	41.3	16
dont sucres (g)	17.5	24.7	17.5	19
dont amidon (g)	23.8	27.6	23.8	13
Fibres alimentaires (g)	1	1.3	1	4
Protéines (g)	4	4.2	4	8
Sel (g)	0.70	0.83	0.7	12

*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 25 min à 175 °C
Four classique 30 min à 210 °C



Décongelation

Température ambiante 0.33h

CONSEILS D'UTILISATION :

Mettre les produits crus dans un moule papier individuel.

Faire décongeler les produits environ 20 min à 18-25°C.

Cuire les produits 25 min à 175°C.

Après cuisson, démouler et retourner le gâteau chaud sur une feuille de papier siliconé.