

CROISSANT GENEREUX
Code produit : S2756



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 70,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	3291810027562	GTIN/EAN carton :	13291810027569
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	150 (75 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	10.500
Unités / palette	9600	Poids brut du carton (kg)	11.000
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	727		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Croissant pur beurre fondant : 27% de beurre dans la recette (produit fini cru)

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, **beurre** 27%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471, E322), stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), 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)	1531	1738	1072	13
Energie (kcal)	367	417	257	13
Matières grasses (g)	23.1	26.2	16.2	23
dont acides gras saturés (g)	15.6	17.7	10.9	55
Glucides (g)	32.4	36.8	22.7	9
dont sucres (g)	5.4	6.1	3.8	4
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.9	2.1	1.3	5
Protéines (g)	6.5	7.4	4.6	9
Sel (g)	0.90	1.00	0.6	11

*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 12-18 min à 175 °C
Four classique 17-23 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

15 +/- 3min à 175°C Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15 min à 25°C.

Pousse directe : 2h30 à 25°C.

Dorer avant la mise au four.

Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.