

## DESCRIPTION PRODUIT

### Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé



Photo non contractuelle

## CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810027579

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	13291810027576	GTIN / EAN Palette	3291810071312
Pièces / Carton	140(140x1)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	390x290x220	Cartons / Couche	8
Poids brut carton (kg)	11,7	Couches / Palette	8
Poids net carton (kg)	11,2	Cartons / Palette	64
		Unités / Palette	8960
		Poids brut palette (kg)	773,8
		Hauteur palette (mm)	1910

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

### Ingrédients

farine de **blé, beurre (lait)** 22,5%, eau, chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, **gluten de blé**, levure, sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle: œuf, fruits à coque

### Spécificités

Convient aux végétariens\*\* **Non**

Convient aux végétaliens\*\* **Non**

\*Pour le pain, conformément à la législation

\*\*Ne tient pas compte des possibles contaminations croisées

Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique OGM, ni en application du règlement (CE) n° 1829/2003 ni en application du règlement (CE) n° 1830/2003 et de leurs modifications. Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique ionisation en application de la directive 1999/2/CE du 22 février 1999.

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Energie	kJ	1563	1787	0	0
Energie	kcal	375	428	0	0
Matières grasses	g	22	25	0	0
dont AG saturés	g	14	16	0	0

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Glucides	g	36	41	0	0
dont sucres	g	10	12	0	0
Fibres alimentaires	g	2,5	2,9	0	0
Protéines	g	6,9	7,9	0	0
Sel	g	0,85	0,97	0	0

\*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.

### CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION



#### Cuisson

Four classique  
17-23 min | 200°C



#### A mettre en pousse



#### A dorer

Date de durabilité minimale (DDM) 6 mois

Conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 2h +/- 15 min à

25°C Pousse directe : 3h à 25°C Dorer avant la mise au

four. Cuisson : 15+/-3 min à 175°C Ne pas recongeler un

produit décongelé

Les recommandations de conservation et d'utilisation sont établies par Délifrance afin d'assurer la qualité et la sécurité du produit. Délifrance ne saurait être tenue responsable en cas de non-respect de ces recommandations.

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.