

TENDRE'BRIOCHE
Code produit : S2759



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) 60,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Brioche au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>100 boules de brioche beurre, 60 grammes, prêtes à pousser, surgelées.</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	3291810027593	GTIN/EAN carton :	13291810027590
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	100 (100 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	388x288x162
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	6.000
Unités / palette	6400	Poids brut du carton (kg)	6.300
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	4 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	426.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	144.6		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Recette haut de gamme et pur beurre : 11% de beurre dans la recette.
Produit à la crème de lait, moelleux et fondant.
Facile à manger, idéal pour les petits déjeuners ou les goûters.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, **beurre** 10.5%, sucre, **œufs**, **crème fraîche**, levure, **lait** entier en poudre, sel, émulsifiant (E471, E481, E472e), **gluten de blé**, agent de traitement de la farine (E300), levure désactivée, colorant (E160a), enzymes

Présence éventuelle : **fruits à coque**

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 20 min à 155 °C
Four classique 25 min à 190 °C



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse contrôlée: blocage à 2°C, pousse 2h à 25°C

Si pousse directe: ajoutez 20 min aux indications ci-dessus.

Repos: 10 minutes, puis dorage à l'œuf entier battu, sans eau.

Cuisson: cuisson oura ouvert.

Décorer avec du sucre casson

Ne pas recongeler un produit décongelé.

