

OREILLETTE ABRICOT
Code produit : S4845



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) 125,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie aux abricots - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>70 oreillettes aux abricots Les Recettes de Mon Moulin, 125 grammes, prêtes à pousser, surgelées.</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	13291810048451	GTIN/EAN carton :	3291811006641
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	70 (70 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	8.750
Unités / palette	4480	Poids brut du carton (kg)	9.250
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	615		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Produit gourmand : 24% d'abricots dans le produit.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, abricots sucrés 24% (abricot, sucre inverti, antioxydant (E300), acidifiant (E330)), margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330)), sucre, levure, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), 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)	1018	1255	1273	15
Energie (kcal)	243	300	304	15
Matières grasses (g)	11.1	13.7	13.9	20
dont acides gras saturés (g)	5.5	6.8	6.9	34
Glucides (g)	30.7	37.8	38.4	15
dont sucres (g)	10.8	13.3	13.5	15
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.7	2.1	2.1	9
Protéines (g)	4.2	5.2	5.3	11
Sel (g)	0.77	0.94	1	16

*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 :

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h30 à 25°C

Pousse directe: 2h30 à 25°C

Dorer avant la mise au four

Cuisson : 15+/-3 min à 175°C

Napper après refroidissement

Décorer avec du sucre casson

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.