



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre à la crème pâtissière et aux pépites de chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

### Technologie :

Prêt à pousser

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 110+/- 2

**GTIN / EAN Carton** 3291811006658

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 3520

Poids brut, Palette incluse (kg) 442.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 55 (55 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x220

Poids net du carton (kg) 6.05

**Date de durabilité minimale (DDM)** 183 jour(s)

## Atouts produits

Une torsade aux pépites de chocolat généreuse et gourmande. Ce produit de qualité prêt à pousser est l'association d'une crème pâtissière onctueuse garnie de pépites de chocolat ( 9% de pépites de chocolat ) et d'une pâte feuilleté croustillante au beurre (13% de beurre dans le produit fini cru) qui forme une viennoiserie ultra gourmande.

55 torsades au beurre aux pépites de chocolat Les Recettes de Mon Moulin, prêtes à pousser, surgelées.

## Ingrédients (tel que vendu)

crème pâtissière 31,8% (eau, sucre, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, maltodextrine, ingrédient colorant (concentré de carotte), épaississant (E415), arôme naturel), farine de **blé**, eau, **beurre** 13%, pépites de chocolat 9,1% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme  
*Présence éventuelle : oeuf, fruits à coque*

## Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1235	1493	1359	16
Energie	(kcal)	295	357	325	16
Matières grasses	(g)	13.8	16.7	15.2	22
dont acides gras saturés	(g)	9.0	10.9	9.9	49
Glucides	(g)	36.6	44.2	40.2	15
dont sucres	(g)	14.9	18.0	16.4	18
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.5	2.3	
Protéines	(g)	5.0	6.1	5.5	11
Sel	(g)	0.68	0.83	0.75	13

\*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.

## Spécificités (✓ Oui, X Non)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X
Présence de porc	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four classique  
17-23 min à 200 °C



### Cuisson

Four à air pulsé  
12-18 min à 175 °C



### A mettre en pousse



### A dorer



### Conserver à -18°C

### 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  
Glacer au sirop à la sortie du four.

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.