

JALOUSIE AUX POMMES



Code produit : **S4847**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie aux pommes - 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 13291810048472

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 5120

Poids brut, Palette incluse (kg) 618.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 80 (80 x 1)

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

Poids net du carton (kg) 8.8

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

Atouts produits

Produit gourmand : 21.5% de pomme dans le produit.

80 jalousies aux pommes Les Recettes de Mon Moulin, 110 grammes, prêtes à pousser, cuit surgelées

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, garniture 25% (pommes 80% (cubes de pomme, purée de pomme), sucre, amidon modifié, correcteur d'acidité (E330), conservateur (E202), antioxydant (E300)), eau, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, jus de citron concentré, arôme naturel, sel), sucre, levure, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, maltodextrine, concentré de carotte, épaississant (E415), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : oeuf, soja, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriments	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)	1033	1157	1135	14
Energie	(kcal)	246	276	270	14
Matières grasses	(g)	10.7	12.0	11.8	17
dont acides gras saturés	(g)	4.9	5.6	5.4	27
Glucides	(g)	32.6	36.5	35.8	14
dont sucres	(g)	12.7	14.3	14.0	16
Fibres alimentaires	(g)	1.6	1.8	1.8	
Protéines	(g)	4.1	4.6	4.5	9
Sel	(g)	0.64	0.72	0.71	12

*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 végétariens	✓
Convient aux végétaliens	X
Présence d'alcool	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	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 directe : pousse 2h30 à 25°C. Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h30 à 25°C.
Dorer avant la mise au four. Glacer au sirop à la sortie du four.
Décorer avec du sucre casson.

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.