

MINI CROISSANT BEURRE



Code produit : **S4849**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 25+/- 1

GTIN / EAN Carton 13291810048496

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 104

Unités/Palette 20800

Poids brut, Palette incluse (kg) 595

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 203.5

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 200 (200 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x145

Poids net du carton (kg) 5

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

Atouts produits

Produit haut de gamme riche en beurre : 27% (produit fini cru)

La recette exclusive "Les Tendres" en mini-format pour provoquer des achats d'impulsion.

200 Mini croissants au beurre 27% (produit fini cru), prêts à pousser, surgelés.

Produit à marque Les Recettes de Mon Moulin.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 27%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E471, E322), stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : soja

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)	1562	1650	398	5
Energie	(kcal)	375	396	95	5
Matières grasses	(g)	23.2	24.5	5.9	8
dont acides gras saturés	(g)	15.6	16.5	4.0	20
Glucides	(g)	33.2	35.1	8.5	3
dont sucres	(g)	6.0	6.4	1.5	2
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.2	0.5	
Protéines	(g)	7.2	7.6	1.8	4
Sel	(g)	0.95	1.00	0.24	4

*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, ✗ Non)

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



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

Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique
15 min à 200 °C



Cuisson

Four à air pulsé
10 min à 175 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse directe : 2h à 25°C.
Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 1h15 +/- 15min à 25°C.

Dorer avant mise au four.
Cuisson : 10 min +/- 3 min à 175°C

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.