

# MINI PAIN CHOCOLAT BEURRE



Code produit : **S4960**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

### Technologie :

Prêt à pousser

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 30+/- 2

**GTIN / EAN Carton** 3291811001417

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 21760

Poids brut, Palette incluse (kg) 707.8

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 187

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 340 (340 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x215

Poids net du carton (kg) 10.2

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

## Atouts produits

Produit idéal pour les petits déjeuners familiaux ou les pauses gourmandes.

Recette riche en beurre 24% sur produit fini et riche en chocolat 10%.

Recette sans colorants ni arômes artificiels.

1 sachet de 340 mini pains choco, 30 grammes, prêts à pousser, surgelés à marque "Les Recettes de Mon Moulin", gamme LES TENDRES.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 24%, eau, chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471, E472e, E322), **lait** entier en poudre, stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

## 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)	1616	1955	485	6
Energie	(kcal)	388	469	116	6
Matières grasses	(g)	23.5	28.4	7.0	10
dont acides gras saturés	(g)	15.7	19.0	4.7	24
Glucides	(g)	35.8	43.3	10.7	4
dont sucres	(g)	10.9	13.1	3.3	4
Fibres alimentaires	(g)	2.6	3.2	0.8	
Protéines	(g)	6.9	8.4	2.1	4
Sel	(g)	0.86	1.00	0.26	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, 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)	X
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

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.

Dorage l'œuf

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.