

TENDRE'PAIN AU LAIT
Code produit : S4987



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

Critères physiques	Désignation légale: Viennoiserie au beurre et au lait - Prêt à pousser - Cru - Surgelé 100 pains au lait, 60 grammes, prêts à pousser, surgelés.
---------------------------	---

GTIN/EAN produit :	03291810049878	GTIN/EAN carton :	3291811000939
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	100 (100 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	388x288x162
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	6.000
Unités / palette	6400	Poids brut du carton (kg)	6.300
Poids net palette (kg)	23		
Poids brut, palette incluse (kg)	426.2	Durabilité minimale (DLUO)	4 Mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	144.6		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Produit idéal pour les petits déjeuners ou les pauses gourmandes.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, **beurre** 8%, sucre, **œufs**, **lait** entier en poudre 2.5%, levure, sel, **gluten de blé**, émulsifiant (E471, E481, E472e), agent de traitement de la farine (E300), levure désactivée, colorant (E160a), enzymes

Présence éventuelle : **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)	1264	1447	758	0
Energie (kcal)	307	344	184	9
Matières grasses (g)	9.8	11	5.9	8
dont acides gras saturés (g)	5.3	6.1	3.2	16
Glucides (g)	45	50	27	10
dont sucres (g)	8.5	9.6	5.1	6
dont amidon (g)	36.5	40.4	21.9	12
Fibres alimentaires (g)	2	2.3	1.2	5
Protéines (g)	7.6	9	4.6	9
Sel (g)	0.85	0.97	0.5	9

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- Produit végétarien
- Sans porc
- Sans alcool
- Sans matières grasses hydrogénées
- Sans étiquetage OGM
- Sans ionisation



Conservation



Cuisson



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse contrôlée : Blocage à 2°C, pousse 1h45 à 25°C.
 Si pousse directe : ajoutez 45 minutes aux indications ci-dessus.
 Dorer et couper avant la mise au four (1-1.5 cm de profondeur)
 Cuisson oura ouvert

Ne pas recongeler un produit décongelé.