

**TENDRE'MINI PAIN RAISINS 23G**  
**X300 RMM**  
**Code produit : S5244**



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 30,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810052441	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811006702
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	300 (300 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x205
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	9.000
Unités / palette	19200	Poids brut du carton (kg)	9.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	631		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	179		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUTS PRODUITS**

Produit riche en beurre et en garniture: 13% de beurre et 13% de raisins secs dans la recette.  
La recette exclusive "Les Tendres" en mini-format pour provoquer des achats d'impulsion.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Eau, farine de **blé**, **beurre** 13%, raisins secs 13%, sucre, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), levure, **lait** entier en poudre, **gluten de blé**, sel, amidon, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **œuf**, **soja**, **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)	1155	1474	347	4
Energie (kcal)	275	351	83	4
Matières grasses (g)	11.3	14.4	3.4	5
dont acides gras saturés (g)	7.5	9.5	2.3	11
Glucides (g)	38.4	49	11.5	4
dont sucres (g)	19.4	24.7	5.8	7
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.8	0.4	2
Protéines (g)	4.3	5.5	1.3	3
Sel (g)	0.62	0.79	0.2	3

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

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans matières grasses hydrogénées     |
| ✓ Sans alcool        | ✓ Sans étiquetage OGM                   |
|                      | ✓ Sans ionisation                       |

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 7-13 min à 175 °C  
Four classique 12-18 min à 200 °C

A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

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

Pousse directe : 2h à 25°C

Dorer avant la mise au four

Cuisson : 10 +/- 3 min à 175°C

Glacer au sirop dès la sortie du four.

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé