

# MAXI CROISSANT BEURRE



Code produit : **S5678**



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) : 80+/- 4

**GTIN / EAN Carton** 13291810056781

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 8960

Poids brut, Palette incluse (kg) 781.4

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 140 (2 x 70)

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

Poids net du carton (kg) 11.2

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

## Atouts produits

Produit de haute qualité gustative : 27% de beurre  
Visuel très gourmand.

140 Tendre Maxi croissants au beurre  
Marque : Les Recettes de mon Moulin  
Gamme : Les Tendres.

## 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

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)	1562	1806	1255	15
Energie	(kcal)	375	433	301	15
Matières grasses	(g)	23.2	26.8	18.6	27
dont acides gras saturés	(g)	15.6	18.1	12.6	63
Glucides	(g)	33.2	38.4	26.7	10
dont sucres	(g)	6.0	7.0	4.9	5
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.5	1.7	
Protéines	(g)	7.2	8.3	5.8	12
Sel	(g)	0.95	1.10	0.77	13

\*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

Version : 2

Date de validation : 21/01/2022

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four classique  
20 min à 200 °C



### Cuisson

Four à air pulsé  
15 min à 175 °C



### A mettre en pousse



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Pousse directe : 2h30 à 25°C.  
Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15min à 25°C.  
Dorer avant mise au four.  
Cuisson : 15 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.