



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

### Technologie :

Prêt à pousser

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 65.00 (+/-)

**GTIN / EAN Carton** 3291811015339

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 8960

Poids brut, Palette incluse (kg) 637.4

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 140 (4 x 35)

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

Poids net du carton (kg) 9.1

**Date de durabilité minimale (DDM)** 6 mois

## Atouts produits

140 croissants courbés pâtisseries, 65g, prédorés, prêts à pousser, crus, surgelés, à marque Les Recettes de mon Moulin.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), sucre, **gluten de blé**, levure, sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

*Présence éventuelle : oeuf, soja, lait, fruits à coque*

## 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)	1441	1768	937	11
Energie	(kcal)	345	424	224	11
Matières grasses	(g)	20.0	24.5	13.0	19
dont acides gras saturés	(g)	9.0	11.0	5.8	29
Glucides	(g)	33.0	40.5	21.5	8
dont sucres	(g)	5.4	6.7	3.5	4
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.5	1.3	
Protéines	(g)	7.3	9.0	4.8	10
Sel	(g)	1.00	1.20	0.65	11

\*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)

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



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)	✓

RSPO Certificate number: SGS-RSPO/ SC-20-00225  
Produit Certifié RSPO Mass balance

\*Pour le pain, conformément à la législation

## 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**



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Deux méthodes : Pousse contrôlée: blocage à 2°C, pousse 1h45 (+/- 15 min) à 25°C. OU Pousse directe: 2h30 à 25°C. Parsemer de graines avant la mise au four. Cuisson : Dans un four préchauffé, 15 (+/- 3) minutes à 175°C (four à air pulsé) ou 20 minutes à 200°C (four classique).

### 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.