

## Description du produit

Viennoiserie - Fourrage chocolat noir - Prêt à cuire - Surgelé

**Technologie :** Prêt à cuire

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu ( g ) : 90+/- 5

**GTIN / EAN Produit** 03291810071442

**GTIN / EAN Carton** 3291811122549

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

**Conditionnement** 00-Standard

Cartons/Couche 8

Pièces/Carton 48 (12 x 4)

Couches/Palettes 8

Dim. Carton (en mm) L x l x h 395x295x218

Cartons/Palette 64

Poids brut carton (kg) 4.82

Unités/Palette 3072

Poids brut, Palette incluse ( kg ) 331.48

Poids net du carton (kg) 4.32

Hauteur hors tout - palette incluse ( cm ) 189.4

**Date de durabilité minimale (DDM)** 12 mois

## Atouts produits

Un goût savoureux et un feuilletage fondant. Recette sans colorants ni arômes artificiels.

Dénomination légale: Viennoiserie - Fourrage chocolat - Prêt à cuire - Surgelé 4 sachets de 12 croissants fourrés chocolat noir, au beurre, +-90 grammes, pré-dorés, prêt à cuire, surgelés, à marque Délifrance.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, fourrage 17% (sucre, huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme, colza, palmiste), chocolat noir 17% (cacao maigre en poudre, pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, émulsifiant (E322), arôme naturel), amidon, cacao maigre en poudre), **beurre** 14,5%, sucre, levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

*Présence éventuelle : soja, 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)	1507	1684	1392	17
Energie	(kcal)	360	403	332	17
Matières grasses	(g)	18.1	20.2	16.7	24
dont acides gras saturés	(g)	9.9	11.0	9.1	46
Glucides	(g)	40.8	45.6	37.7	14
dont sucres	(g)	13.1	14.6	12.1	13
Fibres alimentaires	(g)	2.5	2.8	2.3	
Protéines	(g)	7.3	8.2	6.8	14
Sel	(g)	0.81	0.90	0.74	12

\*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)

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



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
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)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

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

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four à air pulsé  
21-23 min à 170 °C



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, disposer les croissants sur une plaque de votre four. Enfourner à mi hauteur pendant 21 à 23 minutes à 170°C. Laisser refroidir quelques minutes avant de déguster! Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.