



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre - Fourrage marzipan - Décor amandes - **Technologie :** Prêt à cuire
Prêt à cuire - Surgelé

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 90+/- 5
Poids du produit tel que consommé (g) : 79.4+/- 5

GTIN / EAN Produit	03291810071466	GTIN / EAN Carton	3291811122525
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 net du carton (kg)	4.32
Poids brut, Palette incluse (kg)	331.48	Date de durabilité minimale (DDM)	12 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	189.4		

Atouts produits

Un goût savoureux et un feuilletage fondant. Pâte pur beurre (14% sur produit fini). Recette sans colorants ni arômes artificiels

4 sachets de 12 croissants fourrés marzipan au beurre avec décor amandes effilées, +-90 grammes, prédorés, prêts à cuire, surgelés.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, fourrage 16% (sucre, **amandes** en poudre 27%, eau, blancs d'**œufs** en poudre, sirop de sucre inverti), **beurre** 14%, sucre, **amandes** effilées 3%, levure, **gluten de blé**, sel, **œufs**, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : soja, autres 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)	1412	1599		
Energie	(kcal)	337	382		
Matières grasses	(g)	16.2	18.3		
dont acides gras saturés	(g)	8.1	9.2		
Glucides	(g)	38.1	43.2		
dont sucres	(g)	12.7	14.4		
Fibres alimentaires	(g)	2.6	3.0		
Protéines	(g)	8.5	9.6		
Sel	(g)	0.80	0.91		

*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

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.