

**CHAUSSON AUX POMMES PUR
BEURRE**
Code produit : S8805



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé 48 chaussons par carton
Poids tel que vendu(g) 100,00 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810088051	GTIN/EAN carton :	3291811142622
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	298x268x192
Cartons / palette	108	Poids net du carton (kg)	4.800
Unités / palette	5184	Poids brut du carton (kg)	5.100
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	573.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	187.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

- Produit de qualité : riche en garniture, 44% de compote de pommes (85% de purée de pomme concentrée)
. Feuilletage riche en beurre : 17,5%,
- Produit de service : cru, rayé, doré, prêt à cuire

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

compote de pommes pâtissière 44% (purée de pomme concentrée 85%, sirop de glucose-fructose), farine de **blé**, **beurre** 17.5%, eau, **œufs**, sel, sucre

Présence éventuelle : **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)	1139	1294	1139	14
Energie (kcal)	273	310	273	14
Matières grasses (g)	14.9	16.9	14.9	21
dont acides gras saturés (g)	9.8	11.2	9.8	49
Glucides (g)	31	35.5	31	12
dont sucres (g)	12.7	14.5	12.7	14
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.4	2.1	8
Protéines (g)	2.6	3	2.6	5
Sel (g)	0.50	0.57	0.5	8

*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 17-23 min à 190 °C
Four classique 25 min à 220 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, disposez les chaussons sur plaque.

Four ventilé : 20 min +/- 3 min à 190°C

Four à sole : 25 min à 220°C

Glacer au sirop à la sortie du four.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.