

PATTE D'OURS CHOCO-NOISETTE
Code produit : S8900



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 95,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au chocolat et aux noisettes - Prêdoré - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>90 pattes d'ours chocolat-noisette, +/- 95 grammes, prêdorées, prêtes à pousser, crues surgelées.</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03291810089003	GTIN/EAN carton :	3291811144220
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	90 (90 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x298x217
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	8.550
Unités / palette	5760	Poids brut du carton (kg)	9.050
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	602.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	188.6		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Viennoiserie fondante, fourrée d'une garniture chocolat-noisettes.
Forme originale : découpe en patte d'ours laissant la garniture apparente.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, garniture 21% (sucre, graisses végétales non hydrogénées (noix de coco, palmiste, palme, colza), pâte de **noisettes** 10.5%, chocolat en poudre 9.5% (cacao en poudre, sucre), **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (E322), extrait naturel de vanille), margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330)), sucre, levure, amidon modifié, **gluten de blé**, **oeufs** 1%, **lait** entier en poudre, sel, **lait** écrémé en poudre, **lactosérum** en poudre (**lait**), gélifiant (E401, E450, E341), amidon, agent de traitement de la farine (E300), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel, enzyme.

Présence éventuelle : **soja**, autres **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)	1486	1689	1412	17
Energie (kcal)	356	404	338	17
Matières grasses (g)	18.7	21.3	17.8	25
dont acides gras saturés (g)	7.1	8.1	6.7	34
Glucides (g)	39.5	44.8	37.5	14
dont sucres (g)	17.2	19.6	16.3	18
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.2	2.5	2.1	8
Protéines (g)	6.2	7	5.9	12
Sel (g)	0.87	0.99	0.8	14

*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 12-18 min à 175 °C
Four classique 17-23 min à 200 °C

A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h30 à 25°C.

Pousse directe : 2h30 à 25°C

Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C

Glacer au sirop à la sortie du four.