PATTE D'OURS CHOCOLAT NOISETTES

Code produit : **S8900**

Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :
Viennoiserie au chocolat et aux noisettes - Prédoré - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser - Prédoré

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 95+/- 2

GTIN / EAN Carton	3291811144220

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		8
Couches/Palettes		8
Cartons/Palette		64
Unités/Palette		5760
Poids brut, Palette incluse	(kg)	602.2
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	188.6

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	90 (90 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	398x298x217
Poids net du carton (kg)	8.55

Date de durabilité minimale (DDM) 183 jour(s)

Atouts produits

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

90 pattes d'ours chocolat-noisette, +/- 95 grammes, prédorées, prêtes à pousser, crues surgelées.

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 végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), sucre, levure, amidons modifiés, **lait** entier en poudre, **gluten de blé**, **œufs** 1%, sel, **lactosérum** en poudre (**lait**), maltodextrine, ingrédient colorant (concentré de carotte), épaississant (E415), arôme naturel, 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)	1503	1843	1427	17
Energie	(kcal)	359	441	341	17
Matières grasses	(g)	19.0	23.3	18.0	26
dont acides gras saturés	(g)	6.8	8.3	6.4	32
Glucides	(g)	39.8	48.8	37.8	15
dont sucres	(g)	17.5	21.5	16.7	19
Fibres alimentaires	(g)	2.2	2.7	2.1	
Protéines	(g)	6.2	7.6	5.9	12
Sel	(g)	0.70	0.86	0.67	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.

GRANDS MOULINS DE PARIS, 99, Rue Mirabeau 94200 IVRY-SUR-SEINE, Contact clients : 0 809 100 750

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

VEGGIE

HVO FREE

NO ARTIFICIAL FLAVOURS OR COLOURS

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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Cuisson
Four classique
17-23 min à 200 °C

Cuisson
Four à air pulsé
12-18 min à 175 °C

A mettre en pousse

Conserver à -18°C

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.

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.