



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre à la crème pâtissière et aux abricots -  
Prêt à pousser - Cru - Surgelé

### Technologie :

Prêt à pousser

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 125+/- 2

**GTIN / EAN Carton** 3291811148556

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 4480

Poids brut, Palette incluse (kg) 615

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 70 (70 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x220

Poids net du carton (kg) 8.75

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

## Atouts produits

L'oreillette aux abricots prête à pousser est un classique de la viennoiserie. Son mélange homogène de crème pâtissière, d'abricots sélectionnés avec soin et de beurre permet d'obtenir une gourmandise sucrée et légère. Notre conseil : pour la présentation de cette viennoiserie, n'hésitez pas à réaliser un nappage après son refroidissement. Ajoutez-y quelques morceaux de sucre casson pour parfaire son aspect.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, abricots sucrés 24% (abricot, sucre inverti, antioxydant (E300), acidifiant (E330)), crème pâtissière 16% (**lait** entier, eau, sucre, **œufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, maltodextrine, ingrédient colorant (concentré de carotte), épaississant (E415), arôme naturel), eau, **beurre** 13%, sucre, levure, **gluten de blé**, 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)	1035	1312	1296	15
Energie	(kcal)	247	313	309	15
Matières grasses	(g)	11.5	14.6	14.4	21
dont acides gras saturés	(g)	7.5	9.5	9.4	47
Glucides	(g)	30.2	38.2	37.7	15
dont sucres	(g)	11.2	14.2	14.0	16
Fibres alimentaires	(g)	1.6	2.1	2.1	
Protéines	(g)	4.9	6.2	6.1	12
Sel	(g)	0.64	0.81	0.80	13

\*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 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)	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 classique  
17-23 min à 200 °C



### Cuisson

Four à air pulsé  
12-18 min à 175 °C



### A mettre en pousse



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée : blocage à 2 °C - pousse 1h45 +/- 15 min à 25°C.

Pousse directe : 2h30 à 25°C  
Dorer avant la mise au four.  
Cuisson : 15+/-3 min à 175°C  
Napper après refroidissement.  
Décorer avec du sucre casson.

### 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.