

**TENDRE'MINI CHAUSSON AUX
POMMES**
Code produit : S9037



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 35,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>Feuilletage pur beurre, en forme de mini chausson, garni de compote de pommes avec morceaux, cru, non rayé, non doré, prêt à cuire, surgelé, 35 g.</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03291810090375	GTIN/EAN carton :	3291811155080
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	230 (230 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	8.050
Unités / palette	14720	Poids brut du carton (kg)	8.400
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	560.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

- Produit de qualité pour un feuilletage bien développé,
- Feuilletage riche en beurre : 21% dans le produit fini cru
 - En dessert ou au goûter : une vraie gourmandise
- Produit de qualité artisan : cru, à rayer et à dorer, prêt à cuire.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, compote de pommes pâtissière 28,5% (purée de pomme concentrée 57,1%, morceaux de pommes 32%, sucre), **beurre** 21%, eau, sucre, sel, **lait** entier en poudre, levure séchée désactivée.

Présence éventuelle : **œuf, 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)	1303	1478	456	5
Energie (kcal)	312	354	109	5
Matières grasses (g)	18.2	20.6	6.4	9
dont acides gras saturés (g)	12	13.7	4.2	21
Glucides (g)	32.6	37.1	11.4	4
dont sucres (g)	9.6	10.9	3.4	4
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.3	0.7	3
Protéines (g)	3.5	3.9	1.2	3
Sel (g)	0.68	0.77	0.2	4

*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 185 °C
Four classique 17-23 min à 210 °C



Décongelation

Température ambiante 0.25h



A Dorer



A scarifier

CONSEILS D'UTILISATION :

15 +/-3 min

à 185°C Décongelation 15 min. à température ambiante

Dorer et rayer avant la mise au four.

Four ventilé : 15 +/- 3 min à 185°C

Four à sole : 20 +/- 3 min à 210°C

Glacer au sirop dès la sortie du four.