

MINI CHAUSSON AUX POMMES



Code produit : **S9037**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 35+/- 2

GTIN / EAN Carton 3291811155080

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 14720

Poids brut, Palette incluse (kg) 560.6

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 230 (230 x 1)

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

Poids net du carton (kg) 8.05

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts 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·

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.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, compote de pommes pâtissière 28,5% (purée de pomme concentrée 55,1%, morceaux de pommes 32%, sucre, eau), **beurre** 21%, eau, sucre, sel, **lait** entier en poudre, levure séchée désactivée

Présence éventuelle : oeuf, 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)	1300	1480	454	5
Energie	(kcal)	311	355	109	5
Matières grasses	(g)	18.2	20.7	6.4	9
dont acides gras saturés	(g)	12.0	13.7	4.2	21
Glucides	(g)	32.1	36.6	11.2	4
dont sucres	(g)	9.5	10.9	3.3	4
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.3	0.7	
Protéines	(g)	3.8	4.3	1.3	3
Sel	(g)	0.68	0.77	0.24	4

*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, ✗ Non)

Présence d'alcool	✗
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✗
Présence de porc	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	✗
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)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✗

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

0.25 heure(s)



Cuisson

Four classique

17-23 min à 210 °C



Cuisson

Four à air pulsé

12-18 min à 185 °C



A scarifier



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 15 min.à température ambianteDorer et rayer avant la mise au four.Four ventilé : 15 +/- 3 min à 185°CFour à sole : 20 +/- 3 min à 210°CGlacer au sirop dès 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.