



Suggestion de présentation

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 30,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre et aux pépites de chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>100 mini torsades à la crème pâtissière saveur à l'ancienne, 30 grammes, prêt à pousser, surgelées.</p>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810281803	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811171752
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	16	Pièces / carton	100 (100 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	296x196x199
Cartons / palette	128	Poids net du carton (kg)	3.000
Unités / palette	12800	Poids brut du carton (kg)	3.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	471		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	174.2		
Dimension palette	80 x 120		

## ATOUS PRODUITS

Recette LES TENDRES avec du beurre : 12.5% sur produit fini.  
10% de chocolat pur beurre de cacao, avec du lait et des œufs entiers.  
Avec la mini torsade LES TENDRES retrouvez la saveur des crèmes pâtissières à l'ancienne.  
Provoquez des achats d'impulsion avec son mini format.

## INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, **beurre** 12.5%, **lait** entier, pépites de chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, **œufs**, amidon modifié, **lactosérum** en poudre (**lait**), levure, **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, sel, amidon, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **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)	1246	1413	374	4
Energie (kcal)	298	338	89	4
Matières grasses (g)	14	15.9	4.2	6
dont acides gras saturés (g)	8.7	9.9	2.6	13
Glucides (g)	36.3	41.2	10.9	4
dont sucres (g)	15.7	17.8	4.7	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.2	0.6	2
Protéines (g)	5.6	6.3	1.7	3
Sel (g)	0.67	0.76	0.2	3

\*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 7-13 min à 175 °C  
Four classique 12-18 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h15 +/- 15 min à 25°C +/- 2°C

Pousse directe : 2h à 25°C

Dorer avant cuisson

Cuisson : 10 min +/- 3 min à 175°C

Glacer au sirop dès la sortie du four.