



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>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810281810	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811171769
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	300 (75 x 4)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	9.000
Unités / palette	19200	Poids brut du carton (kg)	9.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	631		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

## ATOUS PRODUITS

Beurre (13% sur produit fini cru), du lait entier et 10% de pépites de chocolat pur beurre de cacao.  
La recette exclusive "Les Tendres" en mini-format pour provoquer des achats d'impulsion.

## INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, **beurre** 13%, **lait** entier, pépites de chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, **œufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), levure, **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, sel, maltodextrine, concentré de carotte, épaississant (E415), arôme naturel, 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)	1287	1427	386	5
Energie (kcal)	307	341	92	5
Matières grasses (g)	14.7	16.3	4.4	6
dont acides gras saturés (g)	9.4	10.5	2.8	14
Glucides (g)	36.9	41	11.1	4
dont sucres (g)	14.9	16.6	4.5	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.3	0.6	3
Protéines (g)	5.8	6.4	1.7	4
Sel (g)	0.71	0.78	0.2	4

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans colorants ni arômes artificiels\*
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ 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 :**

10 +/- 3 min à 175°C 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 +/- 3 min à 175°C

Glacer au sirop dès la sortie du four.