



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Brioche au beurre et aux pépites de chocolat - Prêt à pousser -  
Cru - Congelé

### Technologie :

Prêt à pousser

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 60+/- 55,5 - 64  
Diamètre (cm) : 6+/- 5,5 - 6,5

**GTIN / EAN Carton** 3162780008854

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 9600

Poids brut, Palette incluse (kg) 637.4

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 176.6

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 150 (150 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 386x290x202

Poids net du carton (kg) 9

**Date de durabilité minimale (DDM)** 122 jour(s)

## Atouts produits

Recette haut de gamme au beurre, riche en chocolat : 8,5% de pépites dans la recette. Produit moelleux et fondant. Facile à manger, idéal pour les petits déjeuners ou les goûters.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 9%, pépites de chocolat 8,5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322), arôme naturel de vanille), **œufs**, sucre, levure, sirop de sucre inverti, **gluten de blé**, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), émulsifiant (E471, E481), épaississant (E466), sel, enzymes, antioxydant (E300)

*Présence éventuelle : fruits à coque, graines de sésame*

## 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)	1319	1583		
Energie	(kcal)	314	377		
Matières grasses	(g)	12.0	14.4	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	7.2	8.6	0.0	
Glucides	(g)	42.0	50.4	0.0	
dont sucres	(g)	11.0	13.2	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	2.9	3.5	0.0	
Protéines	(g)	8.1	9.7	0.0	
Sel	(g)	0.84	1.00	0.00	

\*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	✗



\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four classique

10-13 min à 180 °C



### A mettre en pousse



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Blocage à 2°C (max 15h) ; Pousse : 1h30 à 25°C ; Dorer les produits ; Cuisson : 10-13 min à 180°C

### 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.