



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 75,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé 150 Tendre pains choc au beurre</p> <p>Marque : Les Recettes de mon Moulin</p> <p>Gamme : Les Tendres.</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	3291810018720	GTIN/EAN carton :	13291810018727
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	150 (150 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.250
Unités / palette	9600	Poids brut du carton (kg)	12.010
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	791.64		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Produit de haute qualité gustative : 24% de beurre

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, **beurre** 24%, eau, chocolat 10,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471, E472e, E322), **lait** entier en poudre, stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)

Présence éventuelle : **oeuf**, **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)	1 600	1 824	1 200	14
Energie (kcal)	384	437	288	14
Matières grasses (g)	23.4	26.7	17.6	25
dont acides gras saturés (g)	15.6	17.8	11.7	59
Glucides (g)	35.3	40.2	26.5	10
dont sucres (g)	10.9	12.4	8.2	9
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.7	3.1	2	8
Protéines (g)	6.6	7.5	5	10
Sel (g)	0.84	0.95	0.6	11

*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 15 min à 175 °C
Four classique 20 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

15 +/- 3 min

175°C Pousse directe : 2h30 à 25°C

Pousse contrôlée : Blocage à 2°C, Pousse 2h30 à 25°C.

Repos 15 min, dorage.

Cuisson.

CONSERVATION :

Après cuisson : Ne pas recongeler un produit décongelé.