

Tendre' Croissant Courbé
Code produit : S2218



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) 70,00 (+/- 4.5)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	3291810022185	GTIN/EAN carton :	13291810022182
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	140 (70 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	9.800
Unités / palette	8960	Poids brut du carton (kg)	10.560
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	698.84		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Produit 'haut de gamme' riche en beurre (27% dans le produit fini cru), avec du lait entier en poudre. Forme courbée mais croissant ouvert en forme de croissant de lune.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, **beurre** 27%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E471, E322), stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), enzyme

Présence éventuelle : **soja**

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)	1545	1766	1082	13
Energie (kcal)	371	424	260	13
Matières grasses (g)	23.2	23.5	16.2	23
dont acides gras saturés (g)	15.6	17.9	10.9	55
Glucides (g)	32.8	37.5	23	9
dont sucres (g)	5.9	6.8	4.1	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.4	1.5	6
Protéines (g)	6.6	7.6	4.6	9
Sel (g)	0.94	1.10	0.7	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 contrôlée : 2h30 à 25°C.

Pousse directe : ajouter 20 à 30 minutes supplémentaires.

Dorer avant la mise au four.