

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810027562

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	13291810027569	GTIN / EAN Palette	3291810071329
Pièces / Carton	150(75x2)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	390x290x220	Cartons / Couche	8
Poids brut carton (kg)	11	Couches / Palette	8
Poids net carton (kg)	10,5	Cartons / Palette	64
		Unités / Palette	9600
		Poids brut palette (kg)	729
		Hauteur palette (mm)	1910

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients

farine de **blé**, **beurre (lait)** 25%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiants (E471, E322), stabilisant (E415), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle: œuf, soja, fruits à coque

Spécificités

Convient aux végétariens** **Non**

Convient aux végétaliens** **Non**

*Pour le pain, conformément à la législation

**Ne tient pas compte des possibles contaminations croisées

Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique OGM, ni en application du règlement (CE) n° 1829/2003 ni en application du règlement (CE) n° 1830/2003 et de leurs modifications. Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique ionisation en application de la directive 1999/2/CE du 22 février 1999.

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Energie	kJ	1482	1684	0	0
Energie	kcal	355	404	0	0
Matières grasses	g	21	24	0	0
dont AG saturés	g	14	16	0	0

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Glucides	g	33	37	0	0
dont sucres	g	5,4	6,1	0	0
Fibres alimentaires	g	2,1	2,3	0	0
Protéines	g	7,5	8,6	0	0
Sel	g	0,92	1	0	0

*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.

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION



Cuisson

Four classique
17-23 min | 200°C



A dorer



A mettre en pousse

Date de durabilité minimale (DDM) 6 mois

Conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15 min à 25°C. Pousse directe : 2h30 à 25°C. Dorer avant la mise au four. Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C Ne pas recongeler un produit décongelé.

Les recommandations de conservation et d'utilisation sont établies par Délifrance afin d'assurer la qualité et la sécurité du produit. Délifrance ne saurait être tenue responsable en cas de non-respect de ces recommandations.

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l'Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.