

**TENDRE'RAISINS**  
Code produit : S2796



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) 130,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre, à la crème pâtissière et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
---	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	13291810027968	<b>GTIN/EAN carton :</b>	13291810027965
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	90 (90 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.700
Unités / palette	5760	Poids brut du carton (kg)	12.200
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	803.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Pain aux raisins au beurre : 13% (dans le produit fini cru)  
Recette riche en raisins : 10%.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

crème pâtissière 32.5% (eau, sucre, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, amidon, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), farine de **blé**, eau, **beurre** 13%, raisins secs 10%, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **oeuf, soja, 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)	1135	1455	1476	18
Energie (kcal)	271	347	352	18
Matières grasses (g)	11.3	14.5	14.7	21
dont acides gras saturés (g)	7.3	9.3	9.5	48
Glucides (g)	36.8	47.2	47.8	18
dont sucres (g)	17.8	22.8	23.1	26
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.8	1.8	7
Protéines (g)	4.7	6	6.1	12
Sel (g)	0.62	0.80	0.8	13

\*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 16-18 min à 170 °C  
Four classique 17-23 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Blocage à 2°C puis pousse à 25°C et 80% d'hygrométrie pendant 2h.

En pousse directe, ajouter 1h

Dorer avant la mise au four.

Cuisson 17 +/- 1 min à 170°C

Glacer au sirop à la sortie du four.