



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie aux abricots - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 125+/- 2

GTIN / EAN Carton 3291811006641

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 4480

Poids brut, Palette incluse (kg) 615

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 70 (70 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x220

Poids net du carton (kg) 8.75

Date de durabilité minimale (DDM) 183 jour(s)

Atouts produits

Avec sa pâte feuilletée croustillante garnie de crème pâtissière et d'abricots (24%), c'est une viennoiserie très originale qui attire la curiosité des clients.

70 oreillettes aux abricots Les Recettes de Mon Moulin, 125 grammes, prêtes à pousser, surgelées.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, abricots sucrés 24% (abricot, sucre inverti, antioxydant (E300), acidifiant (E330)), margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), sucre, levure, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, maltodextrine, ingrédient colorant (concentré de carotte), épaississant (E415), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : oeuf, soja, fruits à coque

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)	1018	1285	1271	15
Energie	(kcal)	243	307	303	15
Matières grasses	(g)	11.1	14.0	13.9	20
dont acides gras saturés	(g)	5.0	6.4	6.3	31
Glucides	(g)	30.7	38.8	38.4	15
dont sucres	(g)	10.7	13.5	13.4	15
Fibres alimentaires	(g)	1.7	2.1	2.1	
Protéines	(g)	4.2	5.3	5.3	11
Sel	(g)	0.62	0.78	0.77	13

*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, X Non)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

*Pour le pain, conformément à la législation

Version : 1

Date de validation : 07/03/2022

Conseils de remise en œuvre

Cuisson



Four classique

17-23 min à 200 °C

Cuisson



Four à air pulsé

12-18 min à 175 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h30 à 25°C

Pousse directe: 2h30 à 25°C

Dorer avant la mise au four

Cuisson : 15+/-3 min à 175°C

Napper après refroidissement

Décorer avec du sucre casson

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.