



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) 30,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810049595	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811001400
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	300 (300 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x215
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	9.000
Unités / palette	19200	Poids brut du carton (kg)	9.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	631		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	187		
Dimension palette	80 x 120		

## ATOUS PRODUITS

Produit riche en beurre : 27% dans le produit fini cru  
Avec le mini format de la recette "Les Tendres" provoquez des achats d'impulsion.  
Produit idéal pour les petits déjeuners familiaux ou les pauses gourmandes.

## 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	1653	464	6
Energie (kcal)	371	396	111	6
Matières grasses (g)	23.2	24.8	7	10
dont acides gras saturés (g)	15.6	16.7	4.7	23
Glucides (g)	32.8	35.1	9.8	4
dont sucres (g)	5.9	6.3	1.8	2
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.2	0.6	3
Protéines (g)	6.6	7.1	2	4
Sel (g)	0.94	1.00	0.3	5

\*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 10 min à 175 °C  
Four classique 15 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

10 +/- 3 min

175°C Pousse contrôlée : 2h à 25°C

Pousse directe : ajouter 20 à 30 minutes supplémentaires.

Dorer avant la mise au four.