

TENDRE'MAXI CROISSANT
Code produit : S5678



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) 80,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé 140 Tendre Maxi croissants au beurre</p> <p>Marque : Les Recettes de mon Moulin</p> <p>Gamme : Les Tendres.</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03291810056784	GTIN/EAN carton :	13291810056781
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	140 (2 x 70)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.200
Unités / palette	8960	Poids brut du carton (kg)	11.850
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	781.4		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Produit de haute qualité gustative : 27% de beurre

Visuel très gourmand.

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	1790	1236	15
Energie (kcal)	371	429	297	15
Matières grasses (g)	23.2	26.9	18.6	27
dont acides gras saturés (g)	15.6	18.1	12.5	62
Glucides (g)	32.8	38	26.2	10
dont sucres (g)	5.9	6.8	4.7	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.4	1.7	7
Protéines (g)	6.6	7.6	5.3	11
Sel (g)	0.94	1.10	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 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 directe: 3h à 25°C

Pousse contrôlée: Blocage à 2°C, Pousse 2h30 à 25°C.

Repos 15 min, dorage.

Cuisson.

Ne pas recongeler un produit décongelé