



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	
Poids tel que vendu(g) 120,00	60 suisses longues au beurre et aux pépites de chocolat, +-120 grammes, prédorées, prêtes à cuire, surgelées, à marque Délifrance.

GTIN/EAN produit :	03291810080468	GTIN/EAN carton :	3291811134511
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	60 (60 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x215
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	7.200
Unités / palette	3840	Poids brut du carton (kg)	7.700
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	515.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	187		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS
Viennoiserie au beurre (13.5%) et pépites de chocolat - forme originale

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de **blé, beurre** 13,5%, pépites de chocolat 11,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**), sucre, amidon modifié, levure, **gluten de blé, lait** écrémé en poudre, **oeufs, lactosérum** en poudre (**lait**), sel, gélifiants: E341-E401-E450, émulsifiant: E472e, arôme naturel, agent de traitement de la farine: E300, colorant: caroténoïdes d'origine naturelle, enzyme.
Présence éventuelle de **fruits à coque** et de **graines de sésame**.

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)	1233	1408	1480	18
Energie (kcal)	295	337	354	18
Matières grasses (g)	14.8	16.9	17.8	25
dont acides gras saturés (g)	9.6	11	11.5	58
Glucides (g)	34.3	39.2	41.2	16
dont sucres (g)	14.6	16.7	17.5	20
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.4	2.5	10
Protéines (g)	5	5.7	6	12
Sel (g)	0.63	0.72	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 21-23 min à 170 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

21-23 min. à 170°C Sans décongélation préalable, enfourner les produits.

Cuire 21-23 minutes à 170°C four à air pulsé, oura fermée, sans buée.

Laisser refroidir et déguster.

NE JAMAIS RECONGÉLER UN PRODUIT DECONGÉLÉ.

