

**TENDRE'OREILLETTE ABRICOT crème  
pâtissière saveur à l'ancienne  
Code produit : S8904**



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 125,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre, à la crème pâtissière et aux abricots - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810089041	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811148556
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	70 (70 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	8.750
Unités / palette	4480	Poids brut du carton (kg)	9.250
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	615		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Produit au beurre

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Farine de **blé**, abricots sucrés 24% (abricot, sucre inverti, antioxydant (E300), acidifiant (E330)), crème pâtissière 16% (**lait** entier, eau, sucre, **oeufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, amidon, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), eau, **beurre** 13%, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **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)	1033	1276	1291	15
Energie (kcal)	247	305	309	15
Matières grasses (g)	11.5	14.2	14.4	21
dont acides gras saturés (g)	7.6	9.3	9.5	48
Glucides (g)	30.1	37.2	37.6	15
dont sucres (g)	11.3	13.9	14.1	16
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.6	2	2	8
Protéines (g)	4.9	6	6.1	12
Sel (g)	0.64	0.79	0.8	13

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans colorants ni arômes artificiels\*
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 12-18 min à 175 °C  
Four classique 17-23 min à 200 °C

A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse contrôlée : blocage à 2 °C - pousse 1h45 +/- 15 min 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.