

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810056784

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	13291810056781	GTIN / EAN Palette	3291810072678
Pièces / Carton	140(2x70)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	390x290x220	Cartons / Couche	8
Poids brut carton (kg)	11,85	Couches / Palette	8
Poids net carton (kg)	11,2	Cartons / Palette	64
		Unités / Palette	8960
		Poids brut palette (kg)	783,4
		Hauteur palette (mm)	1910

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients

farine de **blé**, **beurre (lait)** 26%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, émulsifiants (E471, E322), stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle: soja

Spécificités

Convient aux végétariens** **Oui**

Convient aux végétaliens** **Non**

*Pour le pain, conformément à la législation

**Ne tient pas compte des possibles contaminations croisées

Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique OGM, ni en application du règlement (CE) n° 1829/2003 ni en application du règlement (CE) n° 1830/2003 et de leurs modifications. Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique ionisation en application de la directive 1999/2/CE du 22 février 1999.

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Energie	kJ	1529	1830	1062	13
Energie	kcal	366	439	255	13
Matières grasses	g	22	27	16	23
dont AG saturés	g	15	18	10	50
Glucides	g	34	40	23	9

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
dont sucres	g	6,1	7,3	4,3	5
Fibres alimentaires	g	2,2	2,6	1,5	0
Protéines	g	7	8,4	4,9	10
Sel	g	0,94	1,1	0,65	11

*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.

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION



Cuisson

Four classique
20 min | 200°C



A dorer



A mettre en pousse

Date de durabilité minimale (DDM) 6 mois

Conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

Pousse directe : 2h30 à 25°C. Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15min à 25°C. Dorer avant mise au four. Cuisson : 15 min +/- 3 min à 175°C

Les recommandations de conservation et d'utilisation sont établies par Délifrance afin d'assurer la qualité et la sécurité du produit. Délifrance ne saurait être tenue responsable en cas de non-respect de ces recommandations.

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l'Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.