

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810048505

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	13291810048502	GTIN / EAN Palette	3291810071794
Pièces / Carton	200(200x1)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	390x290x120	Cartons / Couche	8
Poids brut carton (kg)	5,5	Couches / Palette	13
Poids net carton (kg)	5	Cartons / Palette	104
		Unités / Palette	20800
		Poids brut palette (kg)	597
		Hauteur palette (mm)	1710

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients

farine de **blé**, **beurre (lait)** 23%, eau, chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiants (E471, E472e, E322), **lait** entier en poudre, stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

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	1604	2004	321	4
Energie	kcal	384	481	77	4
Matières grasses	g	23	28	4,5	6
dont AG saturés	g	15	19	3	15
Glucides	g	36	45	7,2	3
dont sucres	g	11	14	2,2	2

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Fibres alimentaires	g	2,7	3,4	0,5	0
Protéines	g	7	8,7	1,4	3
Sel	g	0,84	1,1	0,17	3

*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
15 min | 200°C



A mettre en pousse



A dorer

Date de durabilité minimale (DDM) 6 mois

Conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

Pousse directe : 2h à 25°C. Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 1h15 +/- 15min à 25°C. Dorer avant mise au four. Cuisson : 10 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.