

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale :

Viennoiserie au chocolat et aux noisettes - Prédoré - Prêt à pousser - Cru - Surgelé



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810089003

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	3291811144220	GTIN / EAN Palette	3291810074429
Pièces / Carton	90(90x1)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	398x298x217	Cartons / Couche	8
Poids brut carton (kg)	9,05	Couches / Palette	8
Poids net carton (kg)	8,55	Cartons / Palette	64
		Unités / Palette	5760
		Poids brut palette (kg)	604,2
		Hauteur palette (mm)	1886

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients

farine de **blé**, eau, garniture 21,3% (sucre, **noisettes** 19%, chocolat en poudre 18,5% (cacao en poudre, sucre), graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (E322)), margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), sucre, levure, amidons modifiés, **lait** entier en poudre, **gluten de blé**, **œufs** 1%, sel, **lactosérum** en poudre (**lait**), ingrédient colorant (concentré de carotte), maltodextrine, épaississant (E415), agent de traitement de la farine (E300), arôme naturel, enzyme

Présence éventuelle: soja, autres fruits à coque

Spécificités

Produit certifié RSPO Ségrégué	Oui	RSPO Certificate number SGS-RSPO SC-20-00225
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	1503	1839	1427	17
Energie	kcal	359	440	341	17
Matières grasses	g	19	24	18	26
dont AG saturés	g	7,7	9,4	7,3	37
Glucides	g	40	49	38	15
dont sucres	g	17	21	16	18
Fibres alimentaires	g	2,2	2,6	2,1	0
Protéines	g	6	7,3	5,7	11
Sel	g	0,71	0,87	0,68	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
17-23 min | 200°C



A mettre en pousse

Date de durabilité minimale (DDM) 6 mois

Conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

Fermentation : Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 1h30 à 24°C. OU Pousse directe : 2h30 à 24°C - Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C (four à air pulsé) ou 20 +/- 3min à 200°C (four classique) - Glacer au sirop à la sortie du four.

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.