



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Brioche aux pépites de chocolat et au beurre - Prêt à pousser -
Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 78

GTIN / EAN Carton 3291811265086

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 6

Cartons/Palette 48

Unités/Palette 4800

Poids brut, Palette incluse (kg) 417.08

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 135

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 100 (100 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x200

Poids net du carton (kg) 7.8

Date de durabilité minimale (DDM) 240 jour(s)

Atouts produits

Saint Nicolas briochés contenant 8% de beurre et 8% de pépites de chocolat. Une forme ludique et une mie jaune au goût beurré, parsemée de pépites de chocolat pour encore plus de gourmandise. Cette brioche de fête est idéale au petit déjeuner comme au goûter.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, sucre, **beurre** 8%, pépites de chocolat 8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322), arôme naturel de vanille), levure, **œufs** de poules élevées au sol, **gluten de blé**, sirop de glucose, sel, épaississant (E466), farine de **blé** malté, émulsifiant (E481, E471), extrait de malt d'**orge** (malt d'**orge**, eau), enzymes, agent de traitement de la farine (E300), colorant (E160a)

Présence éventuelle : soja, fruits à coque, graines de sésame

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1312	1464		
Energie	(kcal)	312	348		
Matières grasses	(g)	9.4	10.5		
dont acides gras saturés	(g)	6.0	6.7		
Glucides	(g)	47.0	52.4		
dont sucres	(g)	14.2	15.8		
Fibres alimentaires	(g)	2.6	2.9		
Protéines	(g)	8.5	9.5		
Sel	(g)		1.10		

*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.

Spécificités (✓ Oui, ✗ Non)

Présence d'alcool	✗
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✗
Présence de porc	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✓
Présence de matières grasses hydrogénées	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique
12 min à 150-160 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse : 2h30 à 25°C
Dorer à l'œuf
Cuisson : 12 min à 150-160°C

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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