



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

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

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 140.00+/- 10

GTIN / EAN Carton 3291811267455

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 60

Unités/Palette 4800

Poids brut, Palette incluse (kg) 730.58

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 180

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 80 (80 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 600x265x165

Poids net du carton (kg) 11.2

Date de durabilité minimale (DDM) 162 jour(s)

Atouts produits

Un délicieux pain brioché au beurre (5%) et riche en pépites de chocolat (10%).

La demie-viennoise aux pépites de chocolat peut se consommer au petit déjeuner comme au goûter.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, pépites de chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322)), **beurre** 5%, sucre, levure, sel, **gluten de blé**, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), levure désactivée, agent de traitement de la farine (E300)

Présence éventuelle : oeuf, soja, fruits à coque

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)		1402		
Energie	(kcal)		333		
Matières grasses	(g)		8.9		
dont acides gras saturés	(g)		5.2		
Glucides	(g)		54.0		
dont sucres	(g)		12.0		
Fibres alimentaires	(g)		3.8		
Protéines	(g)		7.3		
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)

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



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	✗

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

0.5 heure(s)



Cuisson

Four classique

20 min à 155 °C



Décongélation



A mettre en pousse



A scarifier



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler les produits pendant 30 min entre 18 et 25°C.
Dorer et scarifier les produits.
Pousse contrôlée: blocage à 2°C, puis pousse 2h à 25°C.
Cuire les produits pendant 20 min à 155°C (couvercle fermé).

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.