

## DEMI-VIENNOISE BEURRE



Code produit : **18475**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

### Technologie :

Prêt à pousser

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 140+/- 10

**GTIN / EAN Carton** 3291811267462

**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.

La demie viennoise se consomme au petit déjeuner comme au goûter, mais également en sandwich.

Elle peut être garnie tant à froid qu'à chaud.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **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)		1295		
Energie	(kcal)		307		
Matières grasses	(g)		6.6		
dont acides gras saturés	(g)		3.8		
Glucides	(g)		53.0		
dont sucres	(g)		6.3		
Fibres alimentaires	(g)		3.2		
Protéines	(g)		7.3		
Sel	(g)		1.20		

\*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.