

**PAIN AUX RAISINS PAC  
CHALEUREUX  
Code produit : 19443**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAC (Prêt à Cuire)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu (g) 120,00</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à cuire - Surgelé</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810194431	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291810035130
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	46 (23 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x298x222
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	5.520
Unités / palette	2944	Poids brut du carton (kg)	5.945
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	403.48		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	192.6		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Un produit riche en garniture (+ de 30% dans le produit fini), une texture onctueuse, une saveur de crème à l'ancienne .  
Son secret :

- des ingrédients nobles : beurre fin (13.5% dans le produit fini), sucre de canne (3% dans le produit fini), lait entier et œufs Label Rouge
- une recette au levain qui libère ses notes aromatiques douces et lactées
- une recette sans arômes et colorants artificiels et sans matières grasses hydrogénées.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

crème pâtissière 31,5% (**lait** entier, eau, sucre, **œufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, maltodextrine, arômes naturels, concentré de carotte, épaississant (E415)), farine de **blé**, **beurre** fin 13,5%, eau, raisins secs 9,5%, sucre de canne 3%, levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **soja, fruits à coque.**

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1228	1379	1474	18
Energie (kcal)	293	329	352	18
Matières grasses (g)	13.2	14.8	15.8	23
dont acides gras saturés (g)	8.6	9.6	10.3	52
Glucides (g)	37.4	42	44.9	17
dont sucres (g)	17	19.1	20.4	23
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.5	1.7	1.8	7
Protéines (g)	5.4	6.1	6.5	13
Sel (g)	0.60	0.67	0.7	12

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans matières grasses hydrogénées     |
| ✓ Sans alcool        | ✓ Sans étiquetage OGM                   |
|                      | ✓ Sans ionisation                       |

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 20 min à 165 °C  
Four classique 25 min à 195 °C



Décongelation

Température ambiante 0.25h

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Disposer les produits sur une plaque de votre four. Décongeler 15 min à température ambiante.  
Enfourner à mi-hauteur pendant 20 minutes à 165°C  
Siropier dès la sortie du four.  
Laisser refroidir quelques instants avant dégustation.

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.