



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru
- Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 130.00

GTIN / EAN Carton 3291810044996

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 5760

Poids brut, Palette incluse (kg) 795.48

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191.8

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 90 (90 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x298x221

Poids net du carton (kg) 11.7

Date de durabilité minimale (DDM) 183 jour(s)

Atouts produits

Découvrez une recette haut de gamme élaborée par Les Recettes de Mon Moulins : Le Tendre'Pain aux raisins feuilleté 130g. Ce pain aux raisins se démarque par son bon goût beurré, une crème légèrement vanillée, de bons raisins macérés au sucre et une pâte ultra-feuilletée.

Pain aux raisins feuilleté 130g

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, **beurre** 17% , raisins secs 9%, sucre, raisins secs macérés au sucre 4,8% (raisins secs, sucre, eau), **œufs**, amidons modifiés, levure, **lactosérum** en poudre (**lait**), **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, sel, maltodextrine, concentré de carotte, épaississant (E415), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : 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) | 1299 | 1664 | 1686 | 20 |
| Energie | (kcal) | 310 | 397 | 403 | 20 |
| Matières grasses | (g) | 15.0 | 19.2 | 19.5 | 28 |
| dont acides gras saturés | (g) | 10.0 | 12.8 | 12.9 | 65 |
| Glucides | (g) | 38.0 | 48.8 | 49.4 | 19 |
| dont sucres | (g) | 15.6 | 20.1 | 20.3 | 23 |
| Fibres alimentaires | (g) | 1.8 | 2.3 | 2.3 | |
| Protéines | (g) | 4.9 | 6.2 | 6.3 | 13 |
| Sel | (g) | 0.59 | 0.76 | 0.77 | 13 |

*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, X Non)

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



| | |
|---|---|
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients) | X |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients) | ✓ |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs) | X |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs) | X |

Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique
17-23 min à 200 °C



Cuisson

Four à air pulsé
16-18 min à 170 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Blocage à 2°C puis pousse à 25°C et 80% d'hygrométrie pendant 2h.

En pousse directe, ajouter 1h.
Dorer avant la mise au four.
Cuisson 17 +/- 1 min à 170°C
Glacer au sirop à la sortie du four.

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.