

PAIN RAISINS BEURRE



Code produit : **27419**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre à la crème pâtissière 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+/- 3

GTIN / EAN Carton 3291811159231

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 5760

Poids brut, Palette incluse (kg) 803.8

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 90 (90 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x220

Poids net du carton (kg) 11.7

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

Atouts produits

La recette des Tendres au lait entier et beurre (11.5% dans la recette), avec des raisins macérés au sucre et une nouvelle crème pâtissière à l'ancienne aux notes douces et lactées. Produit généreux : 32% de crème pâtissière - 11,5% de beurre, 11% de raisins secs. Produit sans arômes ni colorants artificiels. Produit sans matières grasses hydrogénées.

Dénomination légale : Viennoiserie au beurre, à la crème pâtissière et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé 90 pains aux raisins saveur à l'ancienne, à marque Les recettes de mon moulin.

Ingrédients (tel que vendu)

crème pâtissière 32% (**lait** entier, sucre, **œufs**, eau, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, maltodextrine, concentré de carotte, arômes naturels, épaississant (E415)), farine de **blé**, eau, **beurre** 11,5%, raisins secs macérés au sucre 11% (raisins secs ,sucre, eau), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, 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)	1175	1351	1529	18
Energie	(kcal)	280	322	364	18
Matières grasses	(g)	11.3	13.0	14.7	21
dont acides gras saturés	(g)	7.3	8.4	9.5	47
Glucides	(g)	38.2	43.9	49.7	19
dont sucres	(g)	17.4	20.0	22.6	25
Fibres alimentaires	(g)	1.5	1.7	1.9	
Protéines	(g)	5.6	6.5	7.3	15
Sel	(g)	0.66	0.75	0.85	14

*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	X
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)	X
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

Pousse contrôlée: blocage à 2°C - pousse 2h à 25°C. Pousse directe: 3h à 25°C. Repos: 10 minutes puis dorage à l'oeuf entier battu sans eau. Cuisson : 17 +/- 1 min à 170°C. Glacer au sirop à la sortie du four. Ne pas recongeler un produit décongelé.

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.