



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) : 70.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811159309

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 10240

Poids brut, Palette incluse (kg) 771.8

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191.8

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 160 (160 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x221

Poids net du carton (kg) 11.2

Date de durabilité minimale (DDM) 6 mois

Atouts produits

Recette d'exception au beurre fin (24% dans le produit fini cru), sucre de canne (4.5%), levain.

Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** fin 24%, eau, sucre de canne 4,5%, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, émulsifiant (E471, E322), levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

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)	1490	1770	1044	12
Energie	(kcal)	357	424	250	13
Matières grasses	(g)	20.8	24.7	14.6	21
dont acides gras saturés	(g)	13.8	16.4	9.7	48
Glucides	(g)	33.7	40.0	23.6	9
dont sucres	(g)	6.1	7.3	4.3	5
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.5	1.5	
Protéines	(g)	7.7	9.2	5.4	11
Sel	(g)	0.91	1.10	0.64	11

*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)

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



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

*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

12-18 min à 175 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse à 1h45 +/- 15 min à 25°C
Pousse directe : 2h30 à 25°C
Dorer les produits avant la mise au four.
Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C
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.