

**MINI-CROISSANT PAC  
CHALEUREUX**  
Code produit : 27860



Suggestion de présentation

**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) 30,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>180 mini-croissants au beurre, 30 grammes, prêts à cuire, surgelés.</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810278605	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811165874
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	180 (45 x 4)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	394x294x209
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	5.400
Unités / palette	11520	Poids brut du carton (kg)	5.900
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	400.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	182.2		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Un mini croissant au croustillant et fondant exceptionnels.

Son secret :

- des ingrédients nobles : produit pur beurre (24%) et sucre de canne (5.5%).
- une recette au levain qui révèle les saveurs et libère des notes aromatiques uniques.
- une recette sans colorants ni arômes artificiels et sans matières grasses hydrogénées.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, **beurre** fin 24%, eau, sucre de canne 5.5%, levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, sucre, **lait** entier en poudre, 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**, **graines de sésame**

**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)	1487	1860	446	5
Energie (kcal)	356	446	107	5
Matières grasses (g)	20.7	25.9	6.2	9
dont acides gras saturés (g)	13.6	17	4.1	20
Glucides (g)	34.5	43.1	10.4	4
dont sucres (g)	7.1	8.9	2.1	2
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.9	2.4	0.6	2
Protéines (g)	7	8.8	2.1	4
Sel (g)	0.89	1.10	0.3	4

\*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 15 min à 170 °C  
Four classique 20 min à 190 °C



Décongelation

Température ambiante 0.25h

**CONSEILS D'UTILISATION :**

15 min. 170°C Sans décongélation préalable, disposer les produits sur plaques.  
Ne pas recongeler un produit décongelé.

