

MINI PAIN CHOCOLAT BEURRE



Code produit : **27861**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 30.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811165881

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 11520

Poids brut, Palette incluse (kg) 400.6

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 182.2

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 180 (45 x 4)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 394x294x209

Poids net du carton (kg) 5.4

Date de durabilité minimale (DDM) 12 mois

Atouts produits

Un mini-pain au chocolat au croustillant et au fondant exceptionnels Son secret :- des ingrédients nobles : chocolat pur beurre de cacao (12.5% dans le produit fini), beurre fin (21% dans le produit fini), sucre de canne (4.5% dans le produit fini)- une recette sans colorants et arômes artificiels et sans matières grasses hydrogénées

Dénomination légale: Viennoiserie au beurre fin et au chocolat - Prêt-à-cuire - Surgelé 180 pains au chocolat au beurre fin, 30 grammes, prêts à cuire, surgelés à marque RMM.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** fin 21%, eau, chocolat 12,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre de canne 4,5%, 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 : 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)	1530	1716	464	6
Energie	(kcal)	366	411	111	6
Matières grasses	(g)	20.4	22.9	6.2	9
dont acides gras saturés	(g)	13.6	15.3	4.1	21
Glucides	(g)	36.7	41.2	11.1	4
dont sucres	(g)	12.5	14.0	3.8	4
Fibres alimentaires	(g)	2.7	3.0	0.8	
Protéines	(g)	7.6	8.5	2.3	5
Sel	(g)	0.78	0.88	0.24	4

*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)

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

20 min à 190 °C



Cuisson

Four à air pulsé

15 min à 170 °C



Décongélation

Température ambiante

Décongeler 15 minutes



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler les produits 15min à température ambiante, et les disposer sur plaques. 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.