

**TENDRE'RAISINS BRIOCHE crème  
pâtissière saveur à l'ancienne  
Code produit : 28631**



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 130,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre, à la crème pâtissière et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810286310	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811178133
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	90 (90 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x298x217
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.700
Unités / palette	5760	Poids brut du carton (kg)	12.200
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	803.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	188.6		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Visuel gourmand, pâte à brioche moelleuse avec du beurre (6%) et de l'œuf entier.  
Crème saveur à l'ancienne avec lait entier, et œuf entier, raisin sultanine (10% sur produit fini cru).  
Riche en garniture avec 36% de crème pâtissière (produit fini cru).

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

crème pâtissière 36% (**lait** entier, sucre, eau, **œufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, amidon, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), farine de **blé**, raisins secs 10%, **œufs**, eau, **beurre** 6%, sucre, levure, **gluten de blé**, émulsifiant (E471, E481), sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).

Présence éventuelle : **fruits à coque, soja.**

**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)	1111	1262	1444	17
Energie (kcal)	264	300	343	17
Matières grasses (g)	8	9.1	10.4	15
dont acides gras saturés (g)	4.7	5.4	6.1	31
Glucides (g)	41.2	46.8	53.6	21
dont sucres (g)	21.2	24.1	27.6	31
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.6	1.8	7
Protéines (g)	6.1	6.9	7.9	16
Sel (g)	0.63	0.72	0.8	14

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans colorants ni arômes artificiels\*
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 16-18 min à 170 °C  
Four classique 17-23 min à 200 °C

A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse contrôlée: blocage à 2°C - pousse 2h à 25°C.

Pousse directe : 3h à 25°C

Dorer avant la mise au four.

Cuisson 17 +/- 1 min à 170°C

Glacer au sirop à la sortie du four.