

TENDRE' CROISSANT PREDORE



Code produit : **J0136**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie pur beurre - Prédoré - Prêt à pousser - Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser - Prédoré

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 65

GTIN / EAN Carton 3162780054325

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 12160

Poids brut, Palette incluse (kg) 845.4

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 218.2

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 190 (190 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 386x282x254

Poids net du carton (kg) 12.35

Date de durabilité minimale (DDM) 180 jour(s)

Atouts produits

Fondez pour notre croissant prédoré ! Une recette haut de gamme composée d'ingrédients de qualité (levain désactivé d'épeautre, malte d'orge), un feuilletage croustillant et régulier, un produit préalablement doré... Ce croissant est le parfait allié de ceux qui veulent proposer des produits de qualité tout en gagnant du temps au quotidien !

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 21,5%, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, **œufs**, agent de traitement de la farine (E300), enzymes, crème en poudre (**lait**), levain d'**épeautre (blé)** désactivé, farine de **blé** malté, malt d'**orge**
Présence éventuelle : fruits à coque, graines de sésame

Version : 1

Date de validation : 01/03/2022

Valeurs nutritionnelles

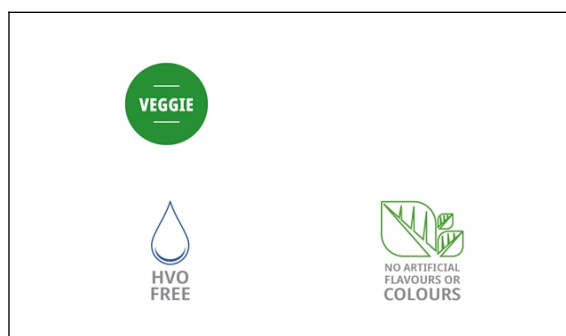
Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)		1782		
Energie	(kcal)		427		
Matières grasses	(g)	0.0	23.7	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	0.0	16.5	0.0	
Glucides	(g)	0.0	43.2	0.0	
dont sucres	(g)	0.0	6.1	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.0	2.0	0.0	
Protéines	(g)	0.0	9.0	0.0	
Sel	(g)	0.00	1.15	0.00	

*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	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four à air pulsé

13 -16 min 180°C



A mettre en pousse



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée : blocage 2°C ; pousse 2h +/- 15 min à 23°C /

Pousse directe : 1h45 à 25/27°C

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.