

MINI PAIN CHOCOLAT BEURRE



Code produit : **S4850**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 25+/- 1

GTIN / EAN Carton 13291810048502

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 104

Unités/Palette 20800

Poids brut, Palette incluse (kg) 595

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 171

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 200 (200 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x120

Poids net du carton (kg) 5

Date de durabilité minimale (DDM) 183 jour(s)

Atouts produits

Produit riche en beurre: 24% (dans le produit fini cru) et en chocolat : 10% (dans le produit fini cru)
La recette exclusive "Les Tendres" en mini-format pour provoquer des achats d'impulsion.

200 pièces de mini pains au chocolat au beurre, 25g, prêts à pousser, surgelés.
Produit à Marque Les Recettes de Mon Moulin.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 24%, eau, chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471, E472e, E322), **lait** entier en poudre, stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Valeurs nutritionnelles

Nutriments	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)	1616	1705	404	5
Energie	(kcal)	388	409	97	5
Matières grasses	(g)	23.5	24.8	5.9	8
dont acides gras saturés	(g)	15.7	16.5	3.9	20
Glucides	(g)	35.8	37.7	8.9	3
dont sucres	(g)	10.9	11.5	2.7	3
Fibres alimentaires	(g)	2.6	2.8	0.7	
Protéines	(g)	6.9	7.3	1.7	3
Sel	(g)	0.86	0.91	0.22	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, ✗ Non)

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



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

Version : 2

Date de validation : 17/01/2022

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique
15 min à 200 °C



Cuisson

Four à air pulsé
10 min à 175 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse directe : 2h à 25°C.
Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 1h15 +/- 15min à 25°C.

Dorer avant mise au four.
Cuisson : 10 min +/- 3 min à 175°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.