



Code produit : **S8046**

Description du produit

Photo non contractuelle

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) : 120.00

GTIN / EAN Produit	03291810080468	GTIN / EAN Carton	3291811134511
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	60 (60 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	390x290x215
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	7.7
Unités/Palette	3840	Poids net du carton (kg)	7.2
Poids brut, Palette incluse (kg)	515.8	Date de durabilité minimale (DDM)	12 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	187		

Atouts produits

Viennoiserie au beurre (13.5%) et pépites de chocolat - forme originale.

60 suisses longues au beurre et aux pépites de chocolat, +/- 120 grammes, prédorées, prêtes à cuire, surgelées, à marque Délifrance.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, **beurre** 15,1%, pépites de chocolat 11,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, amidons modifiés, levure, **lactosérum** en poudre (**lait**), **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, **œufs**, sel, maltodextrine, concentré de carotte, épaississant (E415), arôme naturel, 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)	1306	1492	1593	19
Energie	(kcal)	312	357	381	19
Matières grasses	(g)	15.9	18.2	19.4	28
dont acides gras saturés	(g)	10.4	11.9	12.7	63
Glucides	(g)	36.2	41.3	44.1	17
dont sucres	(g)	15.8	18.0	19.2	21
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.4	2.5	
Protéines	(g)	5.0	5.7	6.1	12
Sel	(g)	0.60	0.68	0.73	12

*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)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X
Présence de porc	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 à air pulsé
21-23 min à 170 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, enfourner les produits. Cuire 21-23 minutes à 170°C (four à air pulsé), ouva fermée, sans buée. Laisser refroidir et déguster.

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.