

Description du produit

Photo non contractuelle

Viennoiserie au beurre des Charentes - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 70

GTIN / EAN Produit		03291810198859	GTIN / EAN Carton		3291810056739
Palettisation		30-PAL. 80X120	Conditionnement		00-Standard
Cartons/Couche		8	Pièces/Carton		150 (75 x 2)
Couches/Palettes		8	Dim. Carton (en mm) L x l x h		395x295x214
Cartons/Palette		64	Poids brut carton (kg)		11
Unités/Palette		9600	Poids net du carton (kg)		10.5
Poids brut, Palette incluse (kg)		727	Date de durabilité minimale (DDM)		6 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)		186.2			

Atouts produits

Croissant au beurre des Charentes, 70g, prêt à pousser, cru, surgelé, à marque Délifrance Héritage

Une recette pure beurre (26%).

Beurre AOP des Charentes, un beurre de qualité supérieure, produit selon un savoir faire authentique, lui conférant son goût typique et prononcé.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** des Charentes (AOP) 26%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : soja

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)	1538	1898	1085	13
Energie	(kcal)	369	455	260	13
Matières grasses	(g)	22.1	27.3	15.6	22
dont acides gras saturés	(g)	15.4	18.9	10.8	54
Glucides	(g)	34.2	42.1	24.1	9
dont sucres	(g)	6.8	8.4	4.8	5
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.4	1.4	
Protéines	(g)	7.3	9.0	5.1	10
Sel	(g)	1.00	1.30	0.72	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, ✗ 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

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four à air pulsé

16 - 18 minutes à 170°C



A mettre en pousse



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Fermentation

- Pousse directe : 2h30 - 3h à 24°C
- Pousse contrôlée : Bloquer entre -2°C et -5°C puis 2h - 2h30 à 24°C.

Cuire 15 à 17 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Laisser refroidir avant de servir.

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.