

Description du produit

Photo non contractuelle

Viennoiserie au beurre des Charentes - Prêt à pousser - Cru - **Technologie :** Prêt à pousser
Surgelé

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

| 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) | 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, 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

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.