



Photo non contractuelle

Description du produit

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) : 75.00

GTIN / EAN Produit	03291810077703	GTIN / EAN Carton	3291810077710
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	150 (150 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	395x295x214
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	11.685
Unités/Palette	9600	Poids net du carton (kg)	11.25
Poids brut, Palette incluse (kg)	770.84	Date de durabilité minimale (DDM)	6 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	186.2		

Atouts produits

Pain au chocolat au beurre, 75g, prêt à pousser, cru, surgelé, à marque DéलिFrance

Une recette ultra généreuse, riche en beurre, avec 28% de beurre dans la pâte.

Des viennoiseries crues et prêtes à pousser, conçues pour les boulangers, pour un résultat hautement qualitatif: des couches de feuilletage bien dessinées et croustillantes à l'extérieure, une mie alvéolée, moelleuse et fondante, un bon goût de chocolat.

Le compagnon idéal pour le petit déjeuner ou les pauses gourmandes !

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 25,2%, eau, chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

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)	1633	1898	1226	15
Energie	(kcal)	392	455	294	15
Matières grasses	(g)	24.0	27.9	18.0	26
dont acides gras saturés	(g)	16.0	18.6	12.0	60
Glucides	(g)	35.6	41.4	26.7	10
dont sucres	(g)	11.1	12.9	8.3	9
Fibres alimentaires	(g)	2.4	2.8	1.8	
Protéines	(g)	7.1	8.2	5.3	11
Sel	(g)	0.83	0.97	0.62	10

*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. OU Pousse contrôlée : Bloquer entre -2°C et -5°C, puis mettre en pousse 2h - 2h30 à 24°C.

Cuire 16 to 18 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.