



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 70.00

GTIN / EAN Produit	03291810286662	GTIN / EAN Carton	3291811178065
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	395x298x215
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	10.92
Unités/Palette	9600	Poids net du carton (kg)	10.5
Poids brut, Palette incluse (kg)	721.88	Date de durabilité minimale (DDM)	6 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	187		

Atouts produits

Produit pur beurre 27% dans la recette

150 croissants beurre 70g, prêts à pousser, surgelés, à marque Délifrance

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 27%, eau, sucre, levure, **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : oeuf, soja, 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)	1539	1827	1079	13
Energie	(kcal)	369	438	258	13
Matières grasses	(g)	23.0	27.3	16.1	23
dont acides gras saturés	(g)	15.4	18.3	10.8	54
Glucides	(g)	32.9	39.0	23.0	9
dont sucres	(g)	6.2	7.3	4.3	5
Fibres alimentaires	(g)	1.8	2.2	1.3	
Protéines	(g)	6.7	8.0	4.7	9
Sel	(g)	0.89	1.10	0.63	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, ✗ Non)

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



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 min à 170 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Fermentation: pousse directe à 24°C pendant 2h30-3hpousse contrôlée: blocage de 0 à +4°C puis fermentation à 24°C pendant 2h-2h30

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.