



Photo non contractuelle

Description du produit

Pain aux céréales et aux graines - Précuit - Surgelé

Technologie : Précuit

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Longueur (cm) : 25.00+/-2
Poids du produit tel que vendu (g) : 130

GTIN / EAN Produit	03291810079424	GTIN / EAN Carton	3291811131541
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	4	Pièces/Carton	70 (70 x 1)
Couches/Palettes	6	Dim. Carton (en mm) L x l x h	600x400x310
Cartons/Palette	24	Poids brut carton (kg)	9.896
Unités/Palette	1680	Poids net du carton (kg)	9.1
Poids brut, Palette incluse (kg)	260.504	Date de durabilité minimale (DDM)	365 jour(s)
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	201		

Atouts produits

Les Demi-Baguettes Céréales sont précuites dans un four à sole de pierre naturelle. Elles sont pétries à partir d'une recette qui leur confère une croûte dorée et croustillante, une mie brune, tendre et aérée ainsi qu'un goût de levain et de céréales. Leur topping de graines renforce leur croustillance et rehausse leurs notes grillées et fruitées. Une longue fermentation en cuve permet de libérer les arômes et de créer des alvéoles caractéristiques d'un pain rustique.

70 Demi-Baguettes Céréales 130g, précuits surgelés. Précuisson sur sole de pierre. Bouts ronds, 2 coups de lame.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé** 58%, eau, graines de lin brun 3,2%, **graines de sésame** 2,8%, graines de tournesol 2,6%, **gluten de blé**, levain de **seigle** et de **blé** 2,2% (eau, farine de **seigle**, ferments, farine de **blé** malté), semoule de **blé dur** 1,5%, sel, flocons d'**avoine** 1,2%, levure, flocons de **blé** malté, farine d'**orge** 0,6%, malt d'**orge** toasté, agent de traitement de la farine (E300), farine de **blé** malté, épaississant (E412)

Présence éventuelle : fruits à coque

Malgré toute l'attention portée à la fabrication de ce produit, la présence de résidus végétaux est possible

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)	1156	1234	1235	15
Energie	(kcal)	274	292	293	15
Matières grasses	(g)	5.1	5.4	5.4	8
dont acides gras saturés	(g)	0.7	0.8	0.8	4
Glucides	(g)	44.0	47.0	47.0	18
dont sucres	(g)	1.0	1.1	1.1	1
Fibres alimentaires	(g)	4.4	4.7	4.7	
Protéines	(g)	10.8	11.6	11.6	23
Sel	(g)	1.20	1.30	1.33	22

*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)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✓
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	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
9-10 min à 210 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Préchauffer le four à 210°C. Sans décongélation préalable, disposer les produits sur les grilles de cuisson. Ajouter 5 à 7 secondes de buée (ou 1 impulsion) après enfournement.

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.