

**PAIN CHOCOLAT BEURRE
DELIFRANCE HERITAGE 80G PAP
Code produit : 27439**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu (g) 80,00</p>	<p>140 pains au chocolat beurre, +- 80 grammes, prêts à pousser, crus surgelés, à marque Délicrance Héritage.</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	03291810274393	GTIN/EAN carton :	3291811159279
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	140 (140 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.200
Unités / palette	8960	Poids brut du carton (kg)	11.700
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	771.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

- Délicrance Héritage, des viennoiseries d'exception :
- Sélection d'ingrédients de qualité: du beurre fin, sucre de canne.
 - Une recette au levain qui révèle les saveurs et libère des notes aromatiques uniques.
 - Une recette sans colorants ni arômes artificiels et sans matières grasses hydrogénées.
 - Une fraîcheur exceptionnelle qui se conserve au fil du temps.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, **beurre** fin 21%, eau, chocolat 12.5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre de canne 4%, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, émulsifiant (E471, E322), levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **oeuf, fruits à coque**

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1556	1915	1245	15
Energie (kcal)	373	459	298	15
Matières grasses (g)	21.2	26.1	17	24
dont acides gras saturés (g)	14.1	17.3	11.3	56
Glucides (g)	37.5	46.1	30	12
dont sucres (g)	12.1	14.9	9.7	11
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.7	3.3	2.2	9
Protéines (g)	6.6	8.2	5.3	11
Sel (g)	0.80	0.99	0.6	11

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 16-18 min à 170-180 °C



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse directe à 24°C pendant 2h30-3h

Dorer les produits à l'oeuf entier. Préchauffer le four à 200°C

Enfourner 16 à 18 minutes à 170-180°C

Laisser refroidir et déguster.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.