



HÉRITAGE

PCHOC B DELIFRANCE HERITAGE
80G PAP
Code produit : 27439



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

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

| | | | |
|--|----------------|-----------------------------------|---------------|
| 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

Délifrance Héritage, des viennoiseries d'exception :

- Des ingrédients du terroir français : de la farine de blé française, du beurre fin et des oeufs Label rouge.
 - 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.
- Un pétrissage lent et un laminage doux, respectueux de la pâte, inspirés du savoir-faire boulanger français.
 - Un fraîcheur exceptionnelle qui se conserve au fil du temps.

Le pain au chocolat Délifrance Héritage est caractérisé par un beau feuilletage, pur beurre et une intensité forte en chocolat. C'est une recette avec un levain qui accentue les saveurs exceptionnelles de cette viennoiserie. Sa pâte feuilletée est très régulière et surtout très fondante. Le goût du beurre est très présent. Le pain au chocolat Maison Héritage est plus généreux en chocolat qu'un pain au chocolat classique. Il a un goût de chocolat assez amer et fort en cacao.

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, émulsifiants : E471-E322, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), agent de traitement de la farine : E300, colorant : caroténoïdes d'origine naturelle, enzyme.

Présence éventuelle d'**œuf** et de **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) | 1576 | 1791 | 1261 | 15 |
| Energie (kcal) | 378 | 429 | 302 | 15 |
| Matières grasses (g) | 21.7 | 24.6 | 17.3 | 25 |
| dont acides gras saturés (g) | 14.3 | 16.3 | 11.5 | 57 |
| Glucides (g) | 36.9 | 42 | 29.5 | 11 |
| dont sucres (g) | 12 | 13.7 | 9.6 | 11 |
| dont amidon (g) | 24.5 | 27.9 | 19.6 | 11 |
| Fibres alimentaires (g) | 2.8 | 3.2 | 2.3 | 9 |
| Protéines (g) | 7.3 | 8.3 | 5.9 | 12 |
| Sel (g) | 0.79 | 0.89 | 0.6 | 10 |

*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

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse directe à 28°C - 80% d'hygrométrie pendant 2h15-2h45

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.

