



CROISSANT B DELIFRANCE HERITAGE 70G PAP Code produit : 27440



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

Critères physiques	160 croissants au beurre, +-- 70 grammes, prêts à pousser, crus surgelés, à marque Délifrance Héritage.
Poids tel que vendu(g) 70,00	

GTIN/EAN produit :	03291810274409	GTIN/EAN carton :	3291811159286
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	160 (80 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x221
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.200
Unités / palette	10240	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)	191.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

- Délifrance Héritage, des viennoiseries d'exception :
- Des ingrédients du terroir français : de la farine de blé française, du beurre fin.
 - 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.

Avec une belle couleur ambrée et un feuilletage régulier et doré, le croissant Délifrance Héritage attise la gourmandise. Sa croustillance et son fondant sont exceptionnels et sa mie douce et sucrée possède un bon goût de beurre fin. Il est élaborée à partir d'ingrédients français : du beurre fin et de la farine de blé française. La présence de levain libère des notes fraîches et lactées.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, **beurre** fin 24%, eau, sucre de canne 4,5%, 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**, de lécithine de **soja** 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)	1486	1902	1040	12
Energie (kcal)	356	456	249	12
Matières grasses (g)	20.7	26.5	14.5	21
dont acides gras saturés (g)	13.9	17.8	9.7	49
Glucides (g)	34.6	44.3	24.2	9
dont sucres (g)	6.2	7.9	4.3	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.5	1.4	6
Protéines (g)	6.8	8.7	4.8	10
Sel (g)	0.92	1.20	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

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse directe : 2h15 à 2h45 à 28°C et 80% d'hygrométrie.

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

Cuire 16 à 18 minutes à 170-180°C, oua fermée. Ouvrir l'oua 2 minutes avant la fin de la cuisson

Laisser refroidir et déguster.

