

Description du produit

Photo non contractuelle

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - **Technologie :** Prêt à pousser
Surgelé

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 80.00

GTIN / EAN Produit	03291810188621	GTIN / EAN Carton	3291811272718
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Cartons	140 (70 x 2)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	395x295x221
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	11.7
Unités/Palette	8960	Poids net du carton (kg)	11.2
Poids brut, Palette incluse (kg)	771.8	Date de durabilité minimale (DDM)	6 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		

Atouts produits

Une recette spécifique au bon goût de beurre et de notes sucrées, renforcée par l'apport du levain. Un goût de chocolat riche et généreux. L'utilisation d'une semoule de blé dur amène une délicate texture fondante ainsi que des notes rondes à la viennoiserie.

140 Pains au chocolat au beurre, 80 grammes, prêts à pousser, crus, surgelés, à marque Délifrance

Ingédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, **beurre** 18.5%, chocolat 11% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, semoule de **blé dur**, levure, **gluten de blé**, sel, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : oeuf, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriments	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)	1474	1613	1178	14
Energie	(kcal)	353	386	282	14
Matières grasses	(g)	18.7	20.4	14.9	21
dont acides gras saturés	(g)	12.3	13.5	9.8	49
Glucides	(g)	38.5	42.2	30.8	12
dont sucres	(g)	11.4	12.5	9.1	10
Fibres alimentaires	(g)	2.6	2.9	2.1	
Protéines	(g)	6.3	6.9	5.1	10
Sel	(g)	0.87	0.95	0.70	12

*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)

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

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 2 h 30 - 3 h poussée contrôlée: blocage de 0°C à +4°C puis fermentation à 24°C pendant 2 h - 2 h 30. Repos: 10 minutes, puis dorage à l'oeuf entier battu, sans eau. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

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.