



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 70.00 (+/- 5)

GTIN / EAN Produit		03291810272344	GTIN / EAN Carton		3291811157534
Palettisation		30-PAL. 80X120	Conditionnement		00-Standard
Cartons/Couche		8	Pièces/Carton		60 (20 x 3)
Couches/Palettes		8	Dim. Carton (en mm) L x l x h		390x290x220
Cartons/Palette		64	Poids brut carton (kg)		4.7
Unités/Palette		3840	Poids net du carton (kg)		4.2
Poids brut, Palette incluse (kg)		323.8	Date de durabilité minimale (DDM)		12 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)		191			

Atouts produits

Délifrance Héritage, des viennoiseries d'exception :

- Une recette au levain qui révèle les saveurs et libère des notes aromatiques uniques, fraîches et lactées.
- Une recette sans colorant ni arôme artificiel et sans matière grasse hydrogénée
- 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.
- Elaborée à partir d'ingrédients français : œufs et farine de blé française.

60 Croissants au beurre, +/-70 grammes, prédorés, prêts à cuire, surgelés, à marque Délifrance Héritage.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** fin 24%, eau, sucre de canne 5,7%, levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : soja, fruits à coque

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)	1504	1783		
Energie	(kcal)	360	427		
Matières grasses	(g)	20.9	24.8		
dont acides gras saturés	(g)	13.8	16.4		
Glucides	(g)	34.1	40.4		
dont sucres	(g)	7.2	8.5		
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.3		
Protéines	(g)	8.0	9.4		
Sel	(g)	0.91	1.10		

*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, ✗ Non)

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four à air pulsé

18-20 min à 170 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, disposez les produits sur plaque (perforée ou pleine) avec feuille de cuisson dans un four préchauffé à 170°C.

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.