



Photo non contractuelle

## Description du produit

Viennoiserie au beurre et aux pépites de chocolat - Prédoré - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

**Technologie :** Prêt à pousser - Prédoré

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu ( g ) : 120+/- 2

<b>GTIN / EAN Produit</b>	03291810275390	<b>GTIN / EAN Carton</b>	3291811161371
<b>Palettisation</b>	30-PAL. 80X120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	90 (90 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	390x290x220
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	11.3
Unités/Palette	5760	Poids net du carton (kg)	10.8
Poids brut, Palette incluse ( kg)	746.2	<b>Date de durabilité minimale (DDM)</b>	6 mois
Hauteur hors tout - palette incluse ( cm)	191		

## Atouts produits

Produit gourmand avec 10% de pépites de chocolat et 12% de beurre. Sans colorant ni arôme artificiel. Sans matière grasse hydrogénée.

90 suisses longues aux pépites de chocolat, au beurre, 120 grammes, prédorés, prêt à pousser, surgelés, à marque Délifrance.

## Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, **beurre** 12%, pépites de chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), levure, **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, **œufs** 0,8%, sel, maltodextrine, concentré de carotte, épaississant (E415), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

*Présence éventuelle : 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)	1229	1463	1475	18
Energie	(kcal)	293	349	352	18
Matières grasses	(g)	13.4	15.9	16.1	23
dont acides gras saturés	(g)	8.6	10.3	10.4	52
Glucides	(g)	36.9	44.0	44.3	17
dont sucres	(g)	15.5	18.4	18.6	21
Fibres alimentaires	(g)	2.2	2.6	2.6	
Protéines	(g)	5.2	6.2	6.2	12
Sel	(g)	0.70	0.83	0.84	14

\*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

15-17 min à 170 °C



### A mettre en pousse



### A dorer



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Fermentation : Pousse directe à 24°C pendant 2h30 - 3h. Pousse contrôlée : blocage entre 0°C et 4°C puis fermentation à 24°C pendant 2h - 2h30.

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.