

**MINI-PAIN AUX RAISINS PAC
CHALEUREUX**
Code produit : 27862



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 35,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre fin et aux raisins - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>180 mini pains aux raisins au beurre, 35 grammes, prêts à cuire, surgelés.</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	03291810278629	GTIN/EAN carton :	3291811165898
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	180 (45 x 4)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	394x294x209
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	6.300
Unités / palette	11520	Poids brut du carton (kg)	6.800
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	458.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	182.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Un mini produit riche en garniture, une texture onctueuse, une saveur de crème à l'ancienne .

Son secret :

- des ingrédients nobles : beurre fin (14% dans le produit fini), sucre de canne (3% dans le produit fini), lait entier et oeufs Label Rouge.
- une recette au levain qui libère ses notes aromatiques douces et lactées.
- une recette sans arômes et colorants artificiels et sans matières grasses hydrogénées

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

crème pâtissière 30.5% (**lait** frais entier pasteurisé, eau, sucre, **oeufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, amidon, arôme naturel de caramel avec autres arômes naturels, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), farine de **blé**, **beurre** fin 14%, eau, raisins secs 9.5%, sucre de canne 3%, levure, **gluten de blé**, **oeufs**, 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

	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)	1187	1648	415	5
Energie (kcal)	283	322	99	5
Matières grasses (g)	12.4	14.1	4.3	6
dont acides gras saturés (g)	8.3	9.4	2.9	15
Glucides (g)	36.6	41.6	12.8	5
dont sucres (g)	17.9	20.3	6.3	7
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.5	0.5	2
Protéines (g)	5.6	6.3	2	4
Sel (g)	0.60	0.69	0.2	4

*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 7-13 min à 170 °C
Four classique 12-18 min à 190 °C



Décongelation

Température ambiante 0.25h

CONSEILS D'UTILISATION :

Disposer les produits sur une plaque et laisser les décongeler 15 min à température ambiante.

Cuisson : 10 +/- 3 min à 170°C

Glacer au sirop dès la sortie du four.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.