

**TENDRE CHAUSSON AVEC  
MORCEAUX DE POMMES**  
Code produit : 76441



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie** : PAC (Prêt à Cuire)

<p><b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu (g) 110,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination française: Feuilleté au beurre - Fourrage pomme - Prêt à cuire - Surgelé</p>
---	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810175201	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291810175195
<b>Palettisation</b>	27-Pal. 80x120 FUMIGEE	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	298x268x242
Cartons / palette	84	Poids net du carton (kg)	5.280
Unités / palette	4032	Poids brut du carton (kg)	5.780
Poids net palette (kg)	25	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	510.52		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	184.4		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUTS PRODUITS**

Produit de qualité : riche en garniture, 40% de compote de pommes avec 30% de morceaux de pommes Granny Smith,  
Feuilletage riche en beurre : 21,5% dans le produit fini cru  
Produit de qualité artisan : cru, prêt à cuire, à rayer (personnalisation) et à dorer.  
Idéal pour le goûter ou en dessert.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

compote de pommes pâtissière 40% (purée de pomme concentrée 57,1%, morceaux de pommes 32%, sucre), farine de **blé**, **beurre** 21,5%, eau, sucre, sel, **lait** entier en poudre, **gluten de blé**, levure séchée désactivée.

Présence éventuelle : **œuf**, **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)	1252	1423	1377	17
Energie (kcal)	300	341	330	17
Matières grasses (g)	18.3	20.8	20.1	29
dont acides gras saturés (g)	12.1	13.7	13.3	67
Glucides (g)	30	34.1	33	13
dont sucres (g)	12.3	13.9	13.5	15
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.2	2.2	9
Protéines (g)	2.9	3.3	3.2	6
Sel (g)	0.54	0.61	0.6	10

\*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 25 min à 185 °C  
Four classique 30 min à 210 °C



Décongelation

Température ambiante 1h



A Dorer



A scarifier

**CONSEILS D'UTILISATION :**

25 min à 185°C Laisser les produits décongeler 1h à température ambiante

Les dorer et les rayer avant mise au four

Cuisson : 10mn à 170°C et 15mn à 185°C : une cuisson à température plus basse au démarrage permet l'obtention d'un meilleur développement.

Les chaussons peuvent être glacés au sirop à la sortie du four.

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.