

TENDRE'TORSADE crème pâtissière
saveur à l'ancienne et pépites de
chocolat
Code produit : S8903



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 110,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre, à la crème pâtissière et aux pépites de chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>55 torsades Les Recettes de Mon Moulin à la crème pâtissière et aux pépites de chocolat</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	03291810089034	GTIN/EAN carton :	3291811148532
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	55 (55 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	6.050
Unités / palette	3520	Poids brut du carton (kg)	6.550
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	442.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Viennoiserie au beurre, produit idéal pour les petits déjeuners et les pauses gourmandes.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

crème pâtissière 31.5% (**lait** frais entier pasteurisé, sucre, eau, **oeufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, amidon, maltodextrine, épaississant (E415), arôme naturel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), farine de **blé**, eau, **beurre** 12%, pépites de chocolat 9% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, **lait** frais entier pasteurisé, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **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)	1232	1402	1355	16
Energie (kcal)	294	335	323	16
Matières grasses (g)	13.9	15.8	15.3	22
dont acides gras saturés (g)	8.5	9.7	9.4	47
Glucides (g)	35.6	40.5	39.2	15
dont sucres (g)	15	17.1	16.5	18
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.3	2.2	9
Protéines (g)	5.7	6.5	6.3	13
Sel (g)	0.68	0.77	0.7	12

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans colorants ni arômes artificiels*
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 12-18 min à 175 °C
Four classique 17-23 min à 200 °C

A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15 min à 25°C

Pousse directe : 2h30 à 25°C

Dorer avant la mise au four.

Cuisson : 15+/-3 min à 175°C

Glacer au sirop dès la sortie du four.