



Suggestion de présentation

## **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 70,00 (+/-)	160 croissants au beurre, +- 70 grammes, prêts à pousser, crus surgelés, à marque Délifrance Héritage.
---	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810274409	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811159286
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	160 (80 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x221
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.200
Unités / palette	10240	Poids brut du carton (kg)	11.700
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	771.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		
Dimension palette	80 x 120		

## **ATOUS PRODUITS**

- Délifrance Héritage, des viennoiseries d'exception :
- Une sélection d'ingrédients de qualité : du beurre fin, du sucre de canne.
  - Une recette au levain qui révèle les saveurs et libère des notes aromatiques unguies.
  - Une recette sans colorants ni arômes artificiels et sans matières grasses hydrogénées.
    - Un fraîcheur exceptionnelle qui se conserve au fil du temps.

## **INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, **beurre** fin 24%, eau, sucre de canne 4.5%, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, émulsifiant (E471, E322), levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : **oeuf, 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)	1486	1902	1040	12
Energie (kcal)	356	456	249	12
Matières grasses (g)	20.7	26.5	14.5	21
dont acides gras saturés (g)	13.9	17.8	9.7	49
Glucides (g)	34.6	44.3	24.2	9
dont sucres (g)	6.2	7.9	4.3	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.5	1.4	6
Protéines (g)	6.8	8.7	4.8	10
Sel (g)	0.92	1.20	0.6	11

\*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 16-18 min à 170-180 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse directe : 2h30 à 3h à 24°C

Dorer les produits à l'oeuf entier. Préchauffer le four à 200°C.

Cuire 16 à 18 minutes à 170-180°C, foura fermée. Ouvrir l'oura 2 minutes avant la fin de la cuisson

Laisser refroidir et déguster.