



Code produit : **S7054**

Description du produit

Photo non contractuelle

Viennoiserie - Prédoré - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie : Prêt à pousser - Prédoré

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 60.00+/-

GTIN / EAN Produit	03291810070544	GTIN / EAN Carton	3291811119044
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	180 (180 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	398x298x221
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	11.3
Unités/Palette	11520	Poids net du carton (kg)	10.8
Poids brut, Palette incluse (kg)	746.2	Date de durabilité minimale (DDM)	9 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		

Atouts produits

Fabriqués avec un mélange de beurre margarine. Caractérisé par un goût équilibré et un volume régulier. Des notes de beurre renforcées avec l'utilisation d'un arôme naturel pour un goût fin délicat. Des viennoiseries fabriquées en France sans colorants ni arômes artificiels, sans matières grasses hydrogénées, avec de l'huile de palme et de palmiste certifiée RSPO Mass balanced.

180 croissants, +/- 60 grammes, prédorés, prêts à pousser, surgelés, à marque Délicrance.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, matière grasse composée (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de coprah, eau, **beurre** concentré, émulsifiant (E471), sel, correcteur d'acidité (E330), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel (**lait**)), sucre, levure, **gluten de blé**, **œufs** 1,1%, sel, arôme naturel (**lait**), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : soja, 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)	1384	1781	838	10
Energie	(kcal)	331	426	201	10
Matières grasses	(g)	18.1	23.3	11.0	16
dont acides gras saturés	(g)	9.7	12.5	5.9	29
Glucides	(g)	34.3	44.2	20.8	8
dont sucres	(g)	5.3	6.8	3.2	4
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.5	1.2	
Protéines	(g)	6.8	8.7	4.1	8
Sel	(g)	1.10	1.40	0.65	11

*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 végétariens	✓
Présence d'alcool	X
Convient aux végétaliens	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 conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓

Produit Certifié RSPO Mass balance
RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four à air pulsé
16-18 min à 170 °C



A mettre en pousse



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Fermentation : Pousse directe : à 24°C pendant 2h30-3h OU
Pousse contrôlée : Blocage de -2° à -5°C puis fermentation à 24°C
pendant 2-3h. Puis cuire 16-18 minutes dans un four préchauffé
à 170°C

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.