



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru
- Surgelé

Technologie : Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 140+/- 2

| | | | |
|---|----------------|--|----------------|
| GTIN / EAN Produit | 03291810009889 | GTIN / EAN Carton | 13291810009886 |
| Palettisation | 30-PAL. 80X120 | Conditionnement | 00-Standard |
| Cartons/Couche | 8 | Pièces/Carton | 80 (80 x 1) |
| Couches/Palettes | 8 | Dim. Carton (en mm) L x l x h | 390x290x220 |
| Cartons/Palette | 64 | Poids brut carton (kg) | 11.7 |
| Unités/Palette | 5120 | Poids net du carton (kg) | 11.2 |
| Poids brut, Palette incluse (kg) | 771.8 | Date de durabilité minimale (DDM) | 6 mois |
| Hauteur hors tout - palette incluse (cm) | 191 | | |

Atouts produits

Maxi pain aux raisins pour les gourmands

Viennoiserie au beurre et aux raisins secs, prêt à pousser, cru, surgelé, à marque Délifrance.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, **beurre** 14%, raisins secs 10%, sucre, amidon modifié, levure, **lactosérum** en poudre (**lait**), **gluten de blé**, dextrose, **lait** entier en poudre, sel, blancs d'**œufs** en poudre, **crème de lait** en poudre, arôme naturel, curcuma, 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) | 1231 | 1345 | 1722 | 21 |
| Energie | (kcal) | 293 | 321 | 411 | 21 |
| Matières grasses | (g) | 12.2 | 13.3 | 17.1 | 24 |
| dont acides gras saturés | (g) | 8.0 | 8.8 | 11.2 | 56 |
| Glucides | (g) | 39.7 | 43.5 | 55.6 | 21 |
| dont sucres | (g) | 14.0 | 15.3 | 19.6 | 22 |
| Fibres alimentaires | (g) | 1.8 | 1.9 | 2.5 | |
| Protéines | (g) | 5.3 | 5.8 | 7.4 | 15 |
| Sel | (g) | 0.63 | 0.69 | 0.89 | 15 |

*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, ✗ Non)

| | |
|---|---|
| Convient aux végétaliens | ✗ |
| Convient aux végétariens | ✓ |
| Présence d'alcool | ✗ |
| Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels* | ✗ |
| Présence de matières grasses hydrogénées | ✗ |
| Présence de porc | ✗ |



| | |
|---|---|
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients) | ✗ |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients) | ✗ |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs) | ✗ |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs) | ✗ |

*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



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Fermentation: pousse directe à 24°C pendant 2H30/3H; pousse contrôlée: blocage de +0°C à +4°C puis fermentation à 24°C pendant 2H/2H30. Repose: 10 minutes puis dorage à l'oeuf entier battu, sans eau. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

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.