



Photo non contractuelle

Description du produit

Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à cuire - Surgelé **Technologie :** Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 120.00+/- 5
 Diamètre (cm) : 10.50+/-1

GTIN / EAN Produit 03291810194424

GTIN / EAN Carton 3291810037721

Palettisation 30-PAL. 80X120

Conditionnement 00-Standard

Cartons/Couche 8

Pièces/Carton 46 (23 x 2)

Couches/Palettes 8

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x298x221

Cartons/Palette 64

Poids brut carton (kg) 5.932

Unités/Palette 2944

Date de durabilité minimale (DDM) 12 mois

Poids brut, Palette incluse (kg) 385.58

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191.8

Atouts produits

Un produit riche en garniture, une texture onctueuse, une saveur de crème à l'ancienne . Son secret : - des ingrédients nobles : beurre fin (13.5% dans le produit fini), sucre de canne (3% dans le produit fini), lait entier et des oeufs plein air - une recette au levain qui libère ses notes aromatiques douces et lactées- une recette sans arômes et colorants artificiels et sans matières grasses hydrogénées.

46 Pains aux raisins au beurre fin, +--120 grammes, prédorés, prêts à cuire, surgelés, à marque Délifrance Héritage.Fabriqué en France.

Ingrédients (tel que vendu)

crème pâtissière 31,5% (**lait** entier, eau, sucre, **œufs**, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** entier en poudre, maltodextrine, arômes naturels, concentré de carotte, épaississant (E415)), farine de **blé**, **beurre** fin 13,5%, eau, raisins secs 9,5%, sucre de canne 3%, levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), 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)	1228	1343	1522	18
Energie	(kcal)	293	320	363	18
Matières grasses	(g)	13.2	14.4	16.4	23
dont acides gras saturés	(g)	8.6	9.4	10.6	53
Glucides	(g)	37.4	41.0	46.4	18
dont sucres	(g)	17.0	18.6	21.0	23
Fibres alimentaires	(g)	1.5	1.6	1.9	
Protéines	(g)	5.4	5.9	6.7	13
Sel	(g)	0.60	0.66	0.75	12

*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
18-20 min à 170 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, disposer les produits sur une plaque de votre four. Enfourner à mi-hauteur pendant 18-20 minutes à 170°C. Laisser refroidir quelques instants avant de déguster. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

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.