

## DESCRIPTION PRODUIT

## Dénomination légale :

Viennoiserie - Surgelé

## Atouts produits

Une viennoise gourmande pour réaliser des sandwichs, mais aussi parfaite une fois grillée, au petit déjeuner - Une viennoise avec 10 coups de lame et des extrémités rondes pour une texture très moelleuse - Idéale pour réaliser des sandwichs gourmands, la viennoise peut aussi être grillée ou utilisée comme toast au petit déjeuner : elle s'adapte à toutes vos envies culinaires - Facile et rapide à utiliser après décongélation



Photo non contractuelle

## CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3336674810131

| Carton                          |               | Palettisation           |                |
|---------------------------------|---------------|-------------------------|----------------|
| GTIN / EAN Carton               | 3291810062983 | GTIN / EAN Palette      | 3336670106764  |
| Pièces / Carton                 | 50(50x1)      | Type de palettisation   | Palette 80x120 |
| Dimension Carton (mm) L x l x h | 598x398x236   | Cartons / Couche        | 4              |
| Poids brut carton (kg)          | 6,64          | Couches / Palette       | 7              |
| Poids net carton (kg)           | 6             | Cartons / Palette       | 28             |
|                                 |               | Unités / Palette        | 1400           |
|                                 |               | Poids brut palette (kg) | 210,92         |
|                                 |               | Hauteur palette (mm)    | 1802           |

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

## Ingrédients

farine de **blé**, eau, sucre, levure, huile de colza non hydrogénée, sel, **gluten de blé**, **lait** écrémé en poudre, sirop de glucose, levure séchée désactivée, protéines de **lait**, farine de **blé** malté, stabilisant (E451), ingrédient colorant (extrait de curcuma), agent de traitement de la farine (E300), arôme naturel

Présence éventuelle : fruits à coque, graines de sésame

## Spécificités

Convient aux végétariens\*\*

Oui

Convient aux végétaliens\*\*

Non

\*Pour le pain, conformément à la législation

\*\*Ne tient pas compte des possibles contaminations croisées

Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique OGM, ni en application du règlement (CE) n° 1829/2003 ni en application du règlement (CE) n° 1830/2003 et de leurs modifications. Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique ionisation en application de la directive 1999/2/CE du 22 février 1999.

| Valeurs nutritionnelles | Unité | Pour 100g surgelé | Pour 100g cuit | Par portion | % AR* par portion |
|-------------------------|-------|-------------------|----------------|-------------|-------------------|
| Energie                 | kJ    | 1100              | 1200           | 550         | 7                 |
| Energie                 | kcal  | 260               | 284            | 130         | 7                 |
| Matières grasses        | g     | 1,9               | 2,1            | 0,9         | 1                 |
| dont AG saturés         | g     | 0,2               | 0,2            | 0           | 0                 |
|                         |       | 51                | 56             | 26          | 10                |

| Valeurs nutritionnelles | Unité | Pour 100g surgelé | Pour 100g cuit | Par portion | % AR* par portion |
|-------------------------|-------|-------------------|----------------|-------------|-------------------|
| Glucides                | g     |                   |                |             |                   |
| dont sucres             | g     | 6,1               | 6,7            | 3           | 3                 |
| Fibres alimentaires     | g     | 2,9               | 3,2            | 1,4         | 0                 |
| Protéines               | g     | 8,2               | 8,9            | 4,1         | 8                 |
| Sel                     | g     | 0,99              | 1,1            | 0,5         | 8                 |

\*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.

### CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION



#### Cuisson

Four à air pulsé  
2-3 min | 180°C



#### Décongélation

Température ambiante  
30 min

Date de durabilité minimale (DDM) 273 J

Conserver à -18°C

*Ne pas recongeler un produit décongelé*

Grande facilité d'emploi. Deux méthodes de remise en oeuvre: 1. Sans Four : Décongeler 30 min environ, puis servir. 2. Avec Four : Sans décongélation préalable, régénérer le pain au four ventilé 2 à 3 min à 180°C pour un résultat croustillant.

Les recommandations de conservation et d'utilisation sont établies par Délifrance afin d'assurer la qualité et la sécurité du produit. Délifrance ne saurait être tenue responsable en cas de non-respect de ces recommandations.

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.