

S 73043

Pain au Chocolat Tradition

MAJ 17/05/2024

Élaboré en France, à partir de 21% de beurre fin et de chocolat 12%.

Calibre : 75 g

Carton : 60 Pièce (S)



PLUS PRODUIT

- **Pur beurre 21%**
- **Ingrédients nobles du terroir français**
- **Savoir-faire reproduisant les gestes de l'artisan**

MISE EN OEUVRE



15 à 16 min. à 170°C



30 min. en chambre froide positive

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Farine de BLE, BEURRE fin 21%, eau, chocolat 12% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (SOJA))), sucre de canne 4%, levure, GLUTEN DE BLE, OEUFS, sel, LAIT entier en poudre, levain de BLE (eau, farine de BLE fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), sucre, agent de traitement de la farine (E300), enzyme. Traces possibles : FRUITS A COQUE.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	1515 kJ / 363 kcal
Matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	36 g
dont sucres	12 g
Protéines	7,4 g
Sel	0,82 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	60	0,075	4,5	288	Nomenclature	19012000
Colis / couche	8	/	5,004	320	Douanière	
Colis / palette	64	/	290	/	Code barre UVC	3267180730432
		/	390	/	Code barre carton	13267180730439
		/	220	/	Colisage	60

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.