

## Viennoiserie framboise-vanille Avanti

prélevée, avec préparation de framboise et crème de vanille



|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| N° art.                      | 10327                        |
| Conservation à -18°C (jours) | 90 *                         |
| Poids (g)                    | 125                          |
| Unité de livraison           | CT à 40 STK                  |
| GTIN-13                      | 7611075103270                |
| Poids total (kg)             | 5.38                         |
| Conditions de stockage       | surgelé, entre -18 et -22 °C |
| Pays de production           | CH                           |

### Préparation

Disposer les pâtons surgelés sur la plaque. Laisser les décongeler à température ambiante durant 15 minutes. Cuire 16 - 18 minutes au four préchauffé à 200 °C (à 180 °C au four à chaleur tournante) avec de vapeur.

### Dénomination spécifique

Pâte levée au beurre avec préparation de framboise et crème de vanille, prélevée, surgelée

### Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, BEURRE, préparation de framboise (sucre, eau, concentré de purée de framboise, épaississant [E440], acidifiant [E330], jus de carotte concentré, arôme, stabilisant [E450] huile de tournesol, concentré de cassis, affermissant [E333]), poudre pour crème à la vanille (sucre, amidon modifié de pomme de terre, POUDRE DE LAIT ENTIER, AMIDON DE BLÉ, épaississants ([E401], [E263]), algues de mer (Lithothamnium calcareum), arôme naturel, concentré de jus de carotte), sucre, levure de boulangerie, PROTÉINE DE BLÉ, sel comestible iodé, glucose, poudre d'acérola Bourgeon Bio, FARINE DE MALT DE BLÉ, FARINE DE MALT D'ORGE

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

|                              |      |                      |      |
|------------------------------|------|----------------------|------|
| Kilojoule env. (kJ)          | 1198 | Kilocal. env. (kcal) | 286  |
| Lipides (g)                  | 12   | Glucides (g)         | 39   |
| dont acides gras saturés (g) | 6.9  | dont sucres (g)      | 14   |
| Protéines (g)                | 5.1  | Sel (g)              | 0.73 |