



Pain au chocolat

pâton, avec chocolat noir

N° art.	10760
Conservation à -18°C (jours)	30 *
Poids (g)	100
Unité de livraison	CT à 100 STK
GTIN-13	7611075107605
Poids total (kg)	10.38
Conditions de stockage	surgelé, entre -18 et -22 °C
Pays de production	CH

Préparation

Poser les pâtons congelés, suffisamment espacés, sur une tôle à gâteau et laisser les décongeler. Les faire gonfler au double de leur volume sous l'effet de la chaleur (25°C env.). Ensuite, cuire 14 - 17 minutes à la vapeur, au four préchauffé à 210°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

Dénomination spécifique

Pâte levée au beurre fourrée au chocolat noir, surgelée

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, CHOCOLAT 20% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao,, émulsifiant [E322 DE SOJA],, vanille), eau, BEURRE, AMIDON DE BLÉ, levure de boulangerie, OEUF ENTIER, sucre, BEURRE FONDU, sel comestible iodé, FARINE DE MALT D'ORGE, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE GONFLEMENT DE BLÉ, LAIT ENTIER EN POUDRE, OEUF ENTIER EN POUDRE, agent de traitement de la farine [E300]

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1504	Kilocal. env. (kcal)	359
Lipides (g)	19	Glucides (g)	42
dont acides gras saturés (g)	11	dont sucres (g)	13
Protéines (g)	5.9	Sel (g)	0.74