

Importé et distribué par



Tel: 022.990.2020  
Mail: info@chefgourmet.ch

# FICHE TECHNIQUE

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Désignation : **BUCHERON DE SEIGLE ROYAL**

Référence : 20309016

Poids précuit : 420 gr. (+/-)

Poids cuit : 380 gr. (+/-)

Longueur : 30 cm. (+/-)

Largeur : 5,5 cm. (+/-)

Épaisseur : 3,5 cm. (+/-)

Gencod : 3661414000382



Les gabarits, dimensions et poids indiqués sont une moyenne constatée sur un lot de fabrication.

## INGREDIENTS

Levain maison (eau, farine de **blé\***) - Eau - Farine de **seigle\*** 23% - Farine de **froment\*** - **Gluten de blé\*** - Levain de **seigle\*** déshydraté - Sel - Levure de boulangerie (agent réhydratant : E491) - **Malt\*** torréfié - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

**\*Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des œufs, du sésame, de la moutarde, des mollusques (encre de seiche) et des produits à base de lait.

Date de  
mise à  
jour :

15/04/15

## CONSERVATION

Stocker à - 18 ° C.

DLUO : 18 mois après la date de surgélation indiquée sur l'étiquette.

Conservation en frigo à 5° : 1 semaine après la sortie du congélateur.

**Attention : Ne pas recongeler un produit qui a été décongelé.**

## CONDITIONNEMENT

Sachets		Cartons L x l x h		Palettes	
Qté. par sachet	4	Dimensions (cm)	39x26x42	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	4	Qté par carton	16	Nb carton couche	9
Qté par carton	16	Poids net carton	6,72 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	7,322 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	263,6 kg.

## MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

Cuisson conseillée en four ventilé, sur grille pâtissière inox. Buée inutile sauf pour plus de brillance.  
Hygrométrie 25/30%.

Température A : Convothem 4/6 niveaux

Température B : Convothem 4 ou 6 niveaux Frima, Rational, Angelopo et autres marques nouvelle génération

Température C : Convothem 20 niveaux

Température D : Fours ancienne génération ventilés moins puissants

La décongélation au préalable est indispensable.

<i>Produit tout juste sorti du congélateur</i>					<i>Produit préalablement décongelé</i>					
<b>DECONSEILLE</b>					Temps de décongélation		2 heures			
Température four °C	A	B	C	D	Température four °C	A	B	C	D	
	150°	160°	165°	170°		170°	180°	185°	190°	
Durée de cuisson		30 / 32 '			Durée de cuisson		20 / 22 '			
Oura		fermé			Oura		fermé			

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
212,2 kcal	1,2 g	0,2 g	38,4 g	1,1 g	9,5 g	1,7 g

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant