

**MIDIPAIN**

Zone Activité la Vallière  
**06730 ST ANDRÉ de la Roche**  
FRANCE  
Tel. : + 33 (0) 4 93 54 73 77  
Fax : + 33 (0) 4 97 00 00 37  
Email : [midipain@midipain.com](mailto:midipain@midipain.com)



# FICHE TECHNIQUE

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Désignation : **MINI FOCACCIA TRUFFE**

Référence : 202205150

Poids cuit : 22 gr. (+/-)

Longueur : 5 cm. (+/-)

Largeur : 5 cm (+/-)

Épaisseur : 1,5/2 cm.

Gencod : 3661414002027



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

## INGREDIENTS

Farine de **froment\*** - Levain maison (eau, farine de **blé\***) - Eau - Huile de tournesol - Lait d'**amande** (eau, **amandes** d'Espagne 8%, sucre de canne, maltodextrine de maïs)- Sucre - Sel - Mélange de truffe d'été, graines de sarrasin et arôme naturel de truffe 0,65% - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - **Gluten de blé\*** - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Garniture : Huile de tournesol - Gros sel de Guérande - Mélange de truffe d'été, graines de sarrasin et arôme naturel de truffe 0,1%.

**\*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 :

18/06/15

## CONSERVATION

Stocker à – 18 ° C.

DLUO : 9 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	75	Dimensions (cm)	39x26x21	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	2	Qté par carton	150	Nb carton couche	9
Qté par carton	150	Poids net carton	3,3 kg.	Nombre de couches	8
		Poids brut carton	3,695 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	266 kg.

## MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

Décongélation 20 minutes à température ambiante.

Et pour une touche gourmande supplémentaire, après décongélation, cuisson au four :

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

Température A : Convotherm 4/6 niveaux

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

Température C : Convotherm 20 niveaux

Température D : Fours ancienne génération ventilés moins puissants

<i>Produit préalablement décongelé</i>				
Temps de décongélation	20 '			
Température four °C	A	B	C	D
	200°	210°	215°	220°
Durée de cuisson	3 / 4 '			
Oura	fermé			

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
<b>319,1 kcal</b>	<b>12,6 g</b>	<b>1,4 g</b>	<b>42,6 g</b>	<b>2,6 g</b>	<b>7,3 g</b>	<b>4,8 g</b>

Date de mise à jour :

18/06/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant