



Sugerencia de presentación

CROISSANT MANTEQUILLA MAISON FERMENTADO

Código de producto : 02001001

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : PAC (Fermentado / listo para cocer)

Criterios físicos Peso (g) como vendido 70,00	60 Croissants de mantequilla pura de Bretaña, +-70 gramos, predorados, listos para cocer, ultracongelado, de la marca Délifrance. Producto mantequilla pura de Bretaña : 24% ¡Su crujiente y su fundente son excepcionales!
---	---

GTIN/EAN producto :	03291810272344	GTIN/EAN Caja :	3291811157534
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	60 (20 x 3)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	390x290x220
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	4.200
Unidades / palet	3840	Peso bruto de la caja (kg)	4.700
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	323.8		
Altura total (cm)	191		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

Un croissant al crujiente y al fundente excepcionales. Su secreto :

- Ingredientes nobles : producto pura mantequilla de Bretaña (24%) y caña de azúcar (5.5%)
 - Una receta a la levadura que revela los sabores y libera toques aromaticos únicos
 - Una receta sin colorantes ni aromas artificiales y sin materias grasas hidrogenadas
- Un amasado lento y un rodillo suave, respetuoso con la masa, inspirados en el saber hacer de la panadería francesa.
 - Un frescura excepcional que se conserva a lo largo del tiempo.

Encontrareis una versión de este croissant con bolsita de degustación con el código 27293

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, **mantequilla** de Bretaña 24%, agua, azúcar de caña 5.5%, levadura, **gluten de trigo**, **huevos**, sal, **leche** entera en polvo, azúcar, masa madre de **trigo** (agua, harina de **trigo** fermentada), agente de tratamiento de la harina : E300, colorante: carotenos de origen natural, enzima.

Puede contener lecitina de **soja** y **frutos de cáscara**.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1482	1684	1037	12
Valor energético (kcal)	355	403	249	12
Grasas (g)	20.3	23.1	14.2	20
de las cuales saturadas (g)	13.8	15.7	9.7	48
Hidratos de carbono (g)	34.4	39.1	24.1	9
de los cuales azúcares (g)	6.9	7.8	4.8	5
de los cuales almidón (g)	27.1	30.8	18.9	11
Fibra alimentaria (g)	2.1	2.4	1.4	6
Proteínas (g)	7.5	8.6	5.3	11
Sal (g)	0.94	1.07	0.7	11

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin colorantes ni aromas artificiales *
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización

*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Cocción

Horno de convección 18-20 min a 170 °C



Descongelación

Temperatura ambiente 0.2h

PREPARACIÓN :

Dejar descongelar los productos sobre las bandejas 10 a 20 mn antes de hornear para obtener un hojaldre mas regular.

Disponer los productos ultracongelados sobre la bandeja , con un papel de cocina.

Hornear 18-20 minutos a 170°C

Dejar enfriar unos minutos antes de saborear

No volver a congelar un producto ya descongelado.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella UFC/25g)		0
Listeria Monocytogenes UFC/g		m < 100
Estafilococo coagulasa + UFC/g	m=100	
Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g	m=100	