



CROISSANT MANTEQUILLA HERITAGE 80g

Código de producto : 02001028

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Peso (g) como vendido 80,00(+/- 5)

Producto de panadería de alta gama Tecnología : PAC (Fermentado / listo para cocer) Criterios físicos Bollería con mantequilla, lista para cocer, ultracongelada

GTIN/EAN producto	03291810182100	GTIN/EAN Caja :	3291811263273
: Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	56 (28 x 2)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	395x295x221
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	4.480
Unidades / palet	3584	Peso bruto de la caja (kg)	4.795
Peso neto palet (kg)	23		
Peso bruto, palet incluido (kg)	329.88	Caducidad mínima	12 Meses
Altura total (cm)	191.8		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

Un croissant con masa hojaldrada dorada, crujiente. Su secreto:
-Ingredientes de calidad : mantequilla fina y harina francesa
-Una receta con masa madre que realza los sabores y libera notas aromáticas únicas
-Masa alveolada, volumen generoso y sabor único
-Una frescura excepcional que se conserva a lo largo del tiempo

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

harina de trigo mantequilla, 24,5%, agua, azúcar de caña 5,6%, levadura, **gluten de trigo**, leche entera en polvo, azúcar, , sal, masa madre de (agua, harina de **trigo** fermentada), colorante (carotenos de origen, huevos trigo natural), agente de tratamiento de la harina (E300), enzima.
Puede contener y . sojafrutos 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)	1519	1869	1215	15
Valor energético (kcal)	364	448	291	15
Grasas (g)	21.3	26.2	17	24
de las cuales saturadas (g)	14.1	17.3	11.3	56
Hidratos de carbono (g)	34.2	42.1	27.4	11
de los cuales azúcares (g)	7.6	9.4	6.1	7
de los cuales almidón (g)	0	0	0	0
Fibra alimentaria (g)	1.9	2.4	1.5	6
Proteínas (g)	7.9	9.7	6.3	13
Sal (g)	0.90	1.10	0.7	12

*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 16-18 min a 170 °C

PREPARACIÓN:

Sin descongelación previa, colocar el producto en las bandejas del horno. Seguir las indicaciones de cocción indicadas arriba. Una vez descongelado no volver a congelar.