



SURT BOLLERIA MINI MTQ FERM
Código de producto : 02002001



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

| | |
|---|---|
| Criterios físicos Peso (g) como vendido 25,00 | Suritido de bollería de mantequilla, predorada, lista para cocer, ultracongelada: - mini croissant 25g - mini pain au chocolat 25 g - mini caracola con pasas 30 g |
|---|---|

| | | | |
|---------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
| GTIN/EAN producto : | 03291810024547 | GTIN/EAN Caja : | 13291810024544 |
| Paletización | 30-Pal. 80x120 | Acondicionamiento | 00-Standard |
| Cajas / capa | 8 | Piezas / caja | 120 (40 x 3) |
| Capas / palet | 14 | Medidas de la caja en mm L x a x a | 396x296x130 |
| Cajas / palet | 112 | Peso neto de la caja (kg) | 3.240 |
| Unidades / palet | 13440 | Peso bruto de la caja (kg) | 3.700 |
| Peso neto palet (kg) | 23 | Caducidad mínima | 12 Meses |
| Peso bruto, palet incluido (kg) | 437.4 | | |
| Altura total (cm) | 197 | | |
| Medidas palet | 80 x 120 | | |

VENTAJAS PRODUCTO

Productos convenientes: Listos en menos de 15 minutos y predorados
 - Mini croissant con masa hojaldrada y mantequilla
 - Mini pain au chocolat con masa hojaldrada, mantequilla
 - Mini caracola con pasas, masa hojaldrada y mantequilla

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Mini croissant: harina de **trigo, mantequilla** 24%, agua, azúcar, levadura, **gluten de trigo, huevos**, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzima. Puede contener **soja** y frutos de cáscara.

Mini pain au chocolat: harina de **trigo, mantequilla** 21%, agua, chocolate 11% (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulsionante (E322 (**soja**))), azúcar, levadura, **gluten de trigo, huevos**, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzima. Puede contener **frutos de cáscara**.

MINI CARACOLA CON PASAS **mantequilla**: agua, harina de **trigo, mantequilla** 13,5%, pasas 12%, azúcar, almidón modificado, levadura, **gluten de trigo**, suero en polvo (**leche**), **huevos**, dextrosa, **leche** entera en polvo, sal, claras de **huevo** en polvo, **crema de leche** en polvo, aroma natural, cúrcuma, agente de tratamiento de la harina (E300), enzima. Puede contener **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) | 1351 | 1703 | 365 | 4 |
| Valor energético (kcal) | 323 | 407 | 87 | 4 |
| Grasas (g) | 16.4 | 20.7 | 4.4 | 6 |
| de las cuales saturadas (g) | 11.2 | 14.1 | 3 | 15 |
| Hidratos de carbono (g) | 36.8 | 46.4 | 9.9 | 4 |
| de los cuales azúcares (g) | 9.9 | 12.5 | 2.7 | 3 |
| de los cuales almidón (g) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fibra alimentaria (g) | 2.1 | 2.6 | 0.6 | 2 |
| Proteínas (g) | 6 | 7.5 | 1.6 | 3 |
| Sal (g) | 0.59 | 0.74 | 0.2 | 3 |

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

ESPECIFICIDADES

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

*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Cocción

Horno de convección 13-15 min a 170 °C

PREPARACIÓN :

Sin descongelación previa, posicionar el producto en la bandeja de horno.

Seguir las instrucciones de cocción indicadas arriba.

Dejar enfriar unos minutos antes de degustar.

Una vez descongelado no volver a congelar