



**MINI CROISSANT BEURRE**  
**Código de producto : 02002009**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : PAP (Crudo)

<b>Criterios físicos</b> Peso (g) como vendido 25,00	Bollería con mantequilla, lista para fermentar, cruda, ultracongelada, marca Délifrance.
---	--

<b>GTIN/EAN producto :</b>	03291810186160	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	3291811274163
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	380 (190 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)	9.500
Unidades / palet	24320	Peso bruto de la caja (kg)	10.000
Peso neto palet (kg)	23	<b>Caducidad mínima</b>	6 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	663		
Altura total (cm)	191.8		
Medidas palet	80 x 120		

**VENTAJAS PRODUCTO**

- Masa hojaldrada dorada
- Con mantequilla (24% en el producto final)
- Masa alveolada
- Admite rellenos tantos dulces como salados

**INGREDIENTES (COMO SE VENDE)**

harina de **trigo**, **mantequilla** 24%, agua, azúcar, levadura, **gluten de trigo**, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzima.

Puede contener **huevo**, **soja**, frutos de cascara.

**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)	1459	1821	365	4
Valor energético (kcal)	350	436	88	4
Grasas (g)	20.3	25.3	5.1	7
de las cuales saturadas (g)	13.6	17	3.4	17
Hidratos de carbono (g)	34.4	43	8.6	3
de los cuales azúcares (g)	5	6.2	1.3	1
de los cuales almidón (g)	0	0	0	0
Fibra alimentaria (g)	2	2.4	0.5	2
Proteínas (g)	6.3	7.9	1.6	3
Sal (g)	0.70	0.88	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



Dorar



Tiempo de fermentación

**PREPARACIÓN :**

Fermentación:

Fermentación directa: 24°C durante 2.5 a 3 horas

Fermentación controlada: bloqueo de +0°C a +4°C y fermentación a 24°C durante 2 a 2.5 horas

Reposo: 10 minutos. Dorar con un huevo entero batido, sin agua.

Cocción:

Colocar el producto en un horno precalentado.

Seguir las instrucciones de cocción indicadas arriba.

Dejar enfriar unos minutos antes de degustar.

Una vez descongelado no volver a congelar.