



**NAPOLITANA CREMA PASTELERA**  
**Código de producto : 02003004**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

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

<b>Criterios físicos</b> Peso (g) como vendido 115,00	Bollería, lista para cocer, ultracongelada
--	--

<b>GTIN/EAN producto :</b>	03291810788838	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	3291811239230
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	56 (56 x 1)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	392x294x250
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	6.440
Unidades / palet	3584	Peso bruto de la caja (kg)	6.850
Peso neto palet (kg)	23	<b>Caducidad mínima</b>	9 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	461.4		
Altura total (cm)	215		
Medidas palet	80 x 120		

**INGREDIENTES (COMO SE VENDE)**

Harina de **trigo**, crema pastelera 25,1%, [agua, crema pastelera (azúcar, espesante: almidón modificado de patata: E1414; E401, **suero de leche** en polvo, grasa vegetal: palma, aromas, sal, colorante: E160a (iv))], margarina vegetal (grasa vegetal: palma, aceite vegetal: girasol y/o **soja** totalmente refinada, agua, emulgente: E471, sal, acidulante: E330, aromas, colorante: E160a), agua, azúcar, levadura, sal, mejorante panario (emulgente: E471; E472e, dextrosa; maiz, antioxidante: E300, enzimas), **gluten de trigo**. Bañado con **huevo**.  
Puede contener: **pescado, soja, frutos de cáscara**, granos de **sésamo** y derivados.

Valores nutricionales por 100g de producto consumido: Valor energético 1297KJ/ 311kcal, Grasas 19,0g, de las cuales saturadas 10,0g - Hidratos de carbono 27,0g, de los cuales azúcares 2,2g - Proteínas 5,5g - Sal 0,81g

### ESPECIFICIDADES

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización



Conservación



Cocción

Horno clásico 18-20 min a 175 °C



Descongelación

### **PREPARACIÓN :**

Descongelar el producto por aproximadamente 40 minutos.  
Hornear por 18-20 minutos a 175°C.  
Seguir las instrucciones de cocción indicadas arriba.  
Dejar enfriar unos minutos antes de degustar.

### **CONSERVACIÓN :**

Una vez descongelado no volver a congelar.  
Conservar a -18°C.