



FICHA TÉCNICA

HOJALDRE DE QUESO 110 G

Código Producto :
02021010

DESCRIPCIÓN:

DELICIOSO HOJALDRE RELLENO CON UNA CREMA DE BECHAMEL CON QUESO EMMENTAL Y HUEVOS, AROMATIZADO CON UNA PUNTA DE ROQUEFORT, CRUDO, RAYADO, DORADO, LISTO PARA COCER, CONGELADO, 110 G.

* PRODUCTO DE CALIDAD: GRAN CLÁSICO DE HOJALDRE CRUJIENTE.

* PRODUCTO DE SERVICIO: LISTO EN 25 MINUTOS, SIN DESCONGELACIÓN PREVIA.

INGREDIENTES:

Etiquetado en conformidad con las directivas 2000/13/CE del 20/03/2000 y 2003/89/CE del 10/11/2003. Pasta (62%) : Harina de trigo, margarina (aceites y grasas de palma y colza parcialmente hidrogenadas, agua, sal, emulgente : E471, colorantes :beta-caroteno, aroma), agua, huevos, sal Relleno(38 %) : Agua, Queso emmental (28 %), proteínas de leche y lactosa, almidón transformado de patata, huevo, materia grasa de palma en polvo (estabilizador : E451i), leche descremada en polvo, maltodextrina de trigo, harina de trigo, sal, roquefort(0.4%), gelificantes : E401-E404-E341ii-E450iii-E415, leche en polvo, aromas naturales, azucar. Puede contener trazas de soja, de pescado, de crustaceo y de molusco.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Contenido promedio para 100g de producto cocido)

Valor energético (kJ/kcal)	Protéínas (g)	Hidratos de carbono (g)	Materia grasa (g)
1545/370	9.4	31.0	23.2

UTILIZACIÓN :

Sin descongelación, disponer los hojaldres en la placa.
Cocción con el tiro cerrado.

PREPARACIÓN:

Horno de convección : 20à25 min a 200/210 °C
Horno tradicional : 25à30 min a 210/220 °C

CONSERVACIÓN:

Antés de preparación : 18 meses a -18 °C

GTIN (UNIDAD PRODUCTO) : 3 291810 00211 8

GTIN (UNIDAD CAJA) : 1 3291810 00211 5

ACONDICIONAMIENTO:

4 cajas de 24 96 Piezas(s)

PALETIZACIÓN :

		EU	UK
Dim. de la bolsa en mm L x l x h		Palet de 11 capas de 6 cajas	66 cajas 0 cajas
Dim. de la caja en mm L x l x h	502 x 272 x 165	Peso bruto (palet incluido)	771.00 KG 0.00 KG
Peso neto de la caja	10.56 KG	Altura total (palet incluido)	1965 MM 0 MM
Peso bruto de la caja	11.30 KG		

