



## CARACOLA CON PASAS MAISON

Código de producto : 02021083



Sugerencia de presentación

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

<b>Criterios físicos</b>	Bollería con mantequilla y pasas, predorado, listo para cocer, ultracongelado. Marca Heritage
Peso (g) como vendido 120,00 (+/- 5)	
Diámetro (cm) 10,50 (+/-1)	

<b>GTIN/EAN producto :</b>	03291810194424	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	3291810037721
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	46 (23 x 2)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	398x298x221
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	5.520
Unidades / palet	2944	Peso bruto de la caja (kg)	5.932
Peso neto palet (kg)	23	<b>Caducidad mínima</b>	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	402.648		
Altura total (cm)	191.8		
Medidas palet	80 x 120		

### VENTAJAS PRODUCTO

- Un producto con un relleno generoso, una textura suave, y un delicioso sabor a crema.
- ingredientes nobles: mantequilla (13,5% en el producto terminado), azúcar de caña (3% en el producto terminado), leche entera y huevos de gallinas camperas (tipo 1)
  - una receta con masa madre que libera sus notas aromáticas dulces y lácteas
  - una receta sin colorantes ni aromas artificiales y sin grasas hidrogenadas.

### INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

crema pastelera 31,5% (**leche** entera, agua, azúcar, **huevos**, almidones modificados, **suero de leche** en polvo, **leche** entera en polvo, maltodextrina, aromas naturales, concentrado de zanahoria, espesante (E415)), harina de **trigo**, **mantequilla** 13,5%, agua, uvas pasas 9,5%, azúcar de caña 3%, levadura, **gluten de trigo**, **huevos**, sal, **leche** entera en polvo, azúcar, masa madre de **trigo** (agua, harina de **trigo** fermentada), colorante (carotenos de origen natural), agente de tratamiento de la harina (E300), enzima.  
Puede contener : **soja**, **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)	1228	1343	1474	18
Valor energético (kcal)	293	320	352	18
Grasas (g)	13.2	14.4	15.8	23
de las cuales saturadas (g)	8.6	9.4	10.3	52
Hidratos de carbono (g)	37.4	41	44.9	17
de los cuales azúcares (g)	17	18.6	20.4	23
de los cuales almidón (g)	0	0	0	0
Fibra alimentaria (g)	1.5	1.6	1.8	7
Proteínas (g)	5.4	5.9	6.5	13
Sal (g)	0.60	0.66	0.7	12

\*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 18-20 min a 170 °C

### **PREPARACIÓN :**

Precalentar el horno a 170 ° C.

Colocar el producto congelado en una bandeja para hornear.

Hornear a 170 ° C durante aprox. 18-20 minutos.

Dejar enfriar durante unos minutos antes de consumir.

### **CONSERVACIÓN :**

Conservar a -18 C

No volver a congelar un producto descongelado