



GOFRE DE LIEJA
Código de producto : 02023005

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pastelería

Tecnología : PAE (Descongelar y servir)

Criterios físicos Peso (g) como vendido 115,00	Gofre de Lieja, congelado. Listo para el consumo: descongelar y servir.
--	--

GTIN/EAN producto :	03291810766454	GTIN/EAN Caja :	3291811225295
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	4	Piezas / caja	50 (50 x 1)
Capas / palet	15	Medidas de la caja en mm L x a x a	600x400x148
Cajas / palet	60	Peso neto de la caja (kg)	5.750
Unidades / palet	3000	Peso bruto de la caja (kg)	6.250
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	18 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	398		
Altura total (cm)	237		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

- Gofre de lieja esponjoso y sabroso
- Muy cómodo, sólo hace falta calentar y decorar

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, margarina (aceites vegetales no hidrogenados (palma, colza, girasol, copra), agua, emulgente:E471, sal, acidulante:E330), azúcar, agua, **huevos**, levadura, azúcar invertido, **leche** en polvo, sal, aroma.

Valores nutricionales en 100g producto: Valor energético 1630kJ/389kcal - Grasas 19,4g, de las cuales saturadas 8,8g - Hidratos de carbono 47,6g, de los cuales azúcares 21,2g -Fibra alimentaria 1,0g - Proteínas 5,6g - Sal 0,86g.

ESPECIFICIDADES

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización



Conservación



Descongelación

Temperatura ambiente 1-2h

PREPARACIÓN :

Dejar descongelar a temperatura ambiente (20-25C) por 1-2 horas.

Servir el gofre frío o calentar el producto en una plancha de gofres, en el microondas (45 segundos), o en un horno tradicional (2 minutos a 200°C) o cubierto con crema batida.

Una vez descongelado no volver a congelar.

CONSERVACIÓN :

Conservar a -18C