

ROSCA CON MEMBRILLO A GRANEL

CÓD. 1251 - CAJA

6/2020
FP 1251



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de biscochería fermentada supercongelada.
Un producto cocante por fuera y suave y esponjoso por dentro.
El sabor de esta rosca con dulce de membrillo nos permite viajar directamente al momento más clásico de la tarde: ¡el mate con algo rico!
Y especialmente para aquellos que ese acompañamiento lo preferimos dulce. Para compartir y si es posible, ¡comer calentito!

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 27 cm
Contenido:
24 unidades
Peso neto: 8,4 kg

Peso unitario

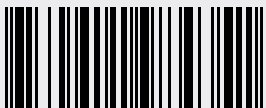
Crudo: 350 g
Cocido: 300 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911984351



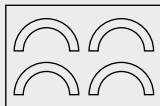
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 45 a 60 minutos

Preparación

Unid. x bandeja perforada: 4



Tamaño: 40 x 60 cm

Sugerencia: pintar con agua y espolvorear con azúcar cristal.

Precautado

Temperatura: 200°C

Cocción

180°C, con vapor, de 15 a 20 minutos (referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Prontos como salen del horno.
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 horas.
Para producto envasado: rotular con vida útil de 48 horas.

TAMAÑO*

Largo: 25,0 - 28,0 cm

Ancho: 8,0 - 9,0 cm

Alto: 5,0 - 6,0 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, dulce de membrillo, agua, grasa, levadura, sal, emulsionante (INS 471 y INS 472e), mejorador de harina (INS 300 y amilasas). Contiene trigo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1/7 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	131 kcal (549 kJ)	7%
Carbohidratos	23 g	8%
Proteínas	2,6 g	3%
Grasas Totales	3,4 g	6%
Grasas Saturadas	1,7 g	8%
Grasas Trans	0 g	0%
Fibra Alimentaria	0,5 g	2%
Sodio	140 mg	6%

*** Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.