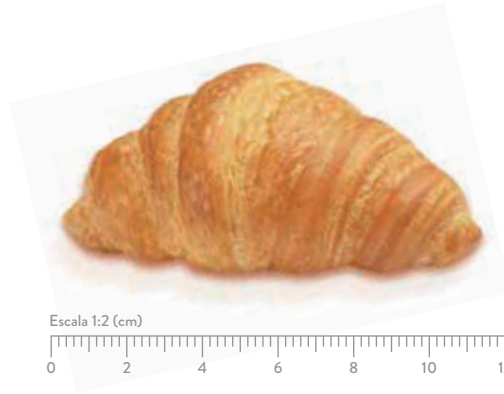


MINICROISSANT

CÓD. 1513

6/2018
FP 1513



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada pintada con símil huevo ultracongelada. Croissant hojaldrado con margarina, muy liviano y sabroso. Versátil para su uso ya que se puede consumir solo sin terminación o pintado con jalea y espolvoreado con azúcar; también puede ser relleno con sabores dulces o salados como mermeladas o jamón y queso. Recomendado para consumir en todo momento. Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones:
40 x 30 x 13,5 cm
Contenido:
108 unidades
Peso: 3,8 kg

Peso unitario

Crudo: 35 g
Cocido: 30 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911981114



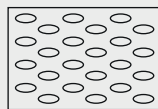
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 15 a 25 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 24
Tam.: 40 x 60 cm
Plana, mejor perforada



Precalentado

Temperatura: 200°C

Cocción

180°C, con vapor, de 15 a 17 minutos (referencia, ajustar según horno).

Terminación

Salado: prontos como salen del horno.
Dulce: pintar con jalea y si desea espolvorear con azúcar. Tiempo máx. de exp. en vitrina para la venta: 8 hs.

TAMAÑO*

Largo: 10 - 11 cm
Ancho: 4,5 - 5,5 cm
Alto: 3,5 - 4,5 cm

*producto cocido

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, margarina, agua, azúcar, levadura, sal, emulsionantes: E471 y E472e, mejorador de harina: E300 y amilasas. Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	131 Kcal (549 KJ)	7%
Carbohidratos	12 g	4%
Proteínas	2 g	3%
Grasas Totales	8 g	15%
Grasas Saturadas	4 g	19%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	2%
Sodio	168 mg	7%

**% 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.

IMPORTANTE: Verificar cocción óptima, que no queden crudos (coloración). En caso de estibar en caliente para exposición en la vitrina no apilar más de 2 pisos. El producto no debe ser embalado caliente para que no se humedezca.