

# CROISSANT DE MEMBRILLO

CÓD. 1677

7/2018  
FP 1677



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de bizcochería fermentada ultracongelada pintada con huevo. Croissant hojaldrado con margarina (0% AG Trans) de masa muy suave y hojaldrado liviano, relleno de membrillo. Recomendado para consumir en todo momento. Sin conservantes.

## TAMAÑO\*

**Largo:** 9 - 10 cm  
**Ancho:** 5,5 - 6,5 cm  
**Alto:** 4,5 - 5 cm

\*producto cocido

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones:  
40 x 30 x 13,5 cm  
Contenido:  
128 unidades  
Peso: 4,5 kg

### Peso unitario

Crudo: 35 g  
Cocido: 29 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911982531



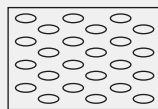
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Tiempo: 10 a 15 minutos

### Preparación

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



### Precalentado

Temperatura: 200°C

### Cocción

180°C, con vapor, de 14 a 16 minutos (referencia, ajustar según horno).

### Terminación

Pintar con jalea. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 6 horas.

## INGREDIENTES

MASA (Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, margarina, azúcar, almidón, levadura, sal, huevo líquido, emulsionantes: (E 471 y E 472e), mejorador de harina: (E 300 y E 1100), RELLENO (dulce de membrillo). Contiene gluten y huevo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	162 Kcal (682 KJ)	8%
Carbohidratos	21 g	7%
Proteínas	2,5 g	3%
Grasas Totales	7,7 g	14%
Grasas Saturadas	4 g	18%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,4 g	2%
Sodio	193 mg	8%

\*\*% 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.