

CROISSANT DE JAMÓN

CÓD. 1679

7/2018
FP 1679



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. Contiene un relleno de exquisito jamón. Recomendado para consumir en todo momento. Sin conservantes.

TAMAÑO*

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

7730911982555



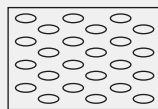
PROCESO DE ELABORACIÓN

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

Prontos como salen del horno.
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 (jamón). Contiene gluten, leche y huevo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	136 Kcal (573 KJ)	7%
Carbohidratos	14 g	5%
Proteínas	2,5 g	3%
Grasas Totales	7,7 g	14%
Grasas Saturadas	4,0 g	18%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	196 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.