

CROISSANT FRANCES

CÓD. 1828

6/2018
FP 1828



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada ultracongelada.
Croissant hojaldrado con manteca, muy liviano y crocante, sabor exquisito.
Recomendado para deleitarse en cualquier momento del día.
Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 13,5 cm
Contenido:
70 unidades
Peso neto: 3,15 kg

Peso unitario

Crudo: 45 g
Cocido: 40 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911983040



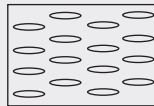
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 30 a 40 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 16
Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 220°C

Cocción

180°C, con vapor, de 15 a 18 minutos
(referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Prontos como salen del horno.
Tiempo máximo de exposición en
vitrina para la venta: 16 horas.

TAMAÑO*

Largo: 13,5 - 15,5 cm

Ancho: 6,5 - 7,5 cm

Alto: 5 - 6 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, manteca, 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	161 kcal (676 kJ)	8%
Carbohidratos	15 g	5%
Proteínas	3 g	4%
Grasas Totales	10 g	18%
Grasas Saturadas	6 g	27%
Grasas Trans	0,5 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	164 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: Usar bandeja plana perforada. Verificar cocción óptima, que no queden crudos (coloración).