

CROISSANT CLÁSICO DE JAMÓN

CÓD. 1853

4/2019
FP 1853



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de biscochería fermentada supercongelada.
Croissants rectos, hojaladros con grasa vacuna, corteza crujiente y relleno de jamón. Recomendado tanto para el desayuno o la merienda acompañado por el mate o un delicioso café con leche.
Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 13,5 cm
Contenido:
120 unidades
Peso neto: 5,4 kg

Peso unitario

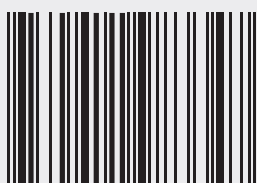
Crudo: 45 g
Cocido: 41 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911983347



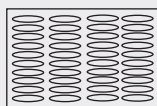
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 10 a 15 minutos

Preparación

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



Precalentado

Temperatura: 240°C

Cocción

200°C, con vapor, de 11 a 13 minutos
(referencia, ajustar según horno).

Terminación:

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

TAMAÑO*

Largo: 13 - 14 cm

Ancho: 4,0 - 4,5

Alto: 4,0 - 4,5

*producto cocido

INGREDIENTES

Masa (harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, grasa, agua, levadura, azúcar, sal, emulsionantes: INS 471 y INS 472e, mejorador de harina: INS 300 y amilasas; relleno (jamón). Contiene trigo y leche.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	136 kcal (571kJ)	7%
Carbohidratos	13 g	4%
Proteínas	2,0g	3%
Grasas Totales	8,0 g	15%
Grasas Saturadas	4,3 g	19%
Grasas Trans	0,4 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	255 mg	11%

**% 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: El producto no debe ser embalado caliente para que no se humedezca.