

# CROISSANT DE QUESO

CÓD. 1678

7/2018  
FP 1678



## 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 queso cremoso muy sabroso. 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

7730911982548



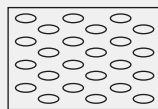
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### 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 (queso). Contiene gluten, leche y huevo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	152 Kcal (639 KJ)	8%
Carbohidratos	15 g	5%
Proteínas	3,4 g	5%
Grasas Totales	9,0 g	16%
Grasas Saturadas	4,7 g	21%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	198 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.