CROISSANT FRANCES

6/2018 CÓD. 1828 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: $40 \times 30 \times 13,5 \text{ cm}$ Contenido: 70 unidades

Peso neto: 3,15 kg

Peso unitario Crudo: 45 g Cocido: 40 g

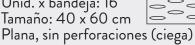
 ∀ida útil 9 meses a -18°C

EAN 7730911983040

PROCESO DE ELABORACIÓN

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 maximo 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

*producto cocido

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 Y LECHE.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g	Cantidad	%VD
(1 unidad)	x porción	(**)
Valor Energético Carbohidratos Proteínas Grasas Totales Grasas Saturadas Grasas Trans Fibra Alimentaria Sodio	161 kcal (676 kJ) 15 g 3 g 10 g 6 g 0,5 g 0,3 g 164 mg	8% 5% 4% 18% 27% - 1% 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 optima, que no queden crudos (coloración).

