

CROISSANT CLÁSICO DULCE DE LECHE

CÓD. 1838

6/2018
FP 1838



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de bizcochería fermentada supercongelada.
Croissants rectos, hojaladros con grasa vacuna, corteza crujiente y relleno de dulce de leche. 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

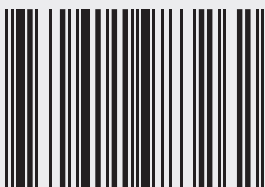
Crudo: 45 g
Cocido: 41 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911983262



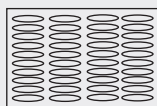
PROCESO DE ELABORACIÓN

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:

Espolvorear suavemente con azúcar impalpable.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 horas.

TAMAÑO*

Largo: 12 - 14 cm

Ancho: 3,5 - 4,5 cm

Alto: 3,5 - 4,5 cm

*producto cocido

INGREDIENTES

MASA: Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, grasa, agua, levadura, azúcar, sal, manteca, emulsionantes: INS 471 y INS 472e, mejorador de harina: INS300 y amilasas); relleno (dulce de leche).
Contiene gluten y leche.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	157 kcal (658 kJ)	8%
Carbohidratos	18 g	6%
Proteínas	2,5 g	3%
Grasas Totales	8,5 g	15%
Grasas Saturadas	4,6 g	21%
Grasas Trans	0,4 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	183 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: El producto no debe ser embalado caliente para que no se humedezca.