



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

| | |
|---------------------------------------|--|
| Specifiche prodotto | Prodotto dolciario da forno al burro con farina integrale e semi vari, farcitura al miele - Da cuocere, surgelato. |
| Peso (g) prodotto venduto 90,00 (+/-) | |

| | | | |
|----------------------------------|----------------|--|---------------|
| GTIN/EAN prodotto : | 03291810282268 | GTIN/EAN cartone : | 3291811178195 |
| Pallettizzazione | 30-Pal. 80x120 | Imballaggio | 00-Standard |
| Cartoni / strato | 8 | Unità / cartone | 48 (12 x 4) |
| Strati / bancale | 8 | Dim. del cartone in mm L x l x h | 398x298x221 |
| Cartoni / bancale | 64 | Peso netto del cartone (kg) | 4.320 |
| Unità / bancale | 3072 | Peso lordo del cartone (kg) | 4.820 |
| Peso netto bancale (kg) | 23 | Termine Minimo di Conservazione | 12 Mesi |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 331.48 | | |
| Altezza, bancale incluso (cm) | 191.8 | | |
| Dimensione bancale | 80 x 120 | | |

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Croissant goloso al burro con farina integrale farcito al miele e arricchito di semi di lino scuro, girasole e papavero.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 17%, farcitura 16.5% (miele 50%, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, amido modificato, gelificante: E440, aroma naturale), farina integrale di **grano tenero** 3.5%, lievito, zucchero, **glutine di grano tenero**, semi 1.4% (lino scuro, girasole, papavero), **uova**, sale, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

Eventuale presenza di **soia** e **frutta a guscio**.
 FE3

Nonostante tutta l'attenzione posta alla fabbricazione del prodotto, è possibile trovare tracce di residui vegetali.

VALORI NUTRIZIONALI

| | Per 100 g di prodotto venduto | Per 100 g di prodotto consumato (cotto) | Per prodotto | % AR* per prodotto cotto |
|--------------------------------|-------------------------------|---|--------------|--------------------------|
| Energia (kJ) | 1354 | 1520 | 1219 | 15 |
| Energia (kcal) | 323 | 363 | 291 | 15 |
| Grassi (g) | 15.5 | 17.4 | 14 | 20 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 9.9 | 11.1 | 8.9 | 45 |
| Carboidrati (g) | 38.7 | 43.5 | 34.8 | 13 |
| di cui zuccheri (g) | 12.3 | 13.8 | 11.1 | 12 |
| di cui amido | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fibre (g) | 2.3 | 2.6 | 2.1 | 8 |
| Proteine (g) | 6.1 | 6.8 | 5.5 | 11 |
| Sale (g) | 0.62 | 0.69 | 0.6 | 9 |

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 21-23 min a 170 °C

Forno tradizionale 28-30 min a 160 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate (indicazioni francesi).

Per il mercato italiano, la temperatura raccomandata è di circa 170°C per 21-23 minuti.

Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Lasciare raffreddare prima di degustare.

CONSERVAZIONE :

Si raccomanda di consumare il prodotto entro massimo 24 ore.

Per mantenere la fragranza ottima del prodotto ai consumatori, si consiglia di cuocere regolarmente durante l'arco della giornata.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.