

Descrizione

Croissant al burro surgelato prelievitato, farcito e guarnito con dolce cioccolato e pasta di nocciole.

Foto



Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, acqua, burro (LATTE) (15,7%), lievito, zucchero, glutine di FRUMENTO, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, UOVA. Farcitura: zucchero, olio di palma, NOCCIOLA (3,2%), cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, MANDORLE, emulsionante (E322 (SOJA)), aroma naturale di vaniglia. Decorazione: cioccolato (cacao: 35 % min) (4,2%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (SOJA))), UOVA.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	82,0	95,0	108,0
Lunghezza	cm	11,5	14,0	16,5
Larghezza	cm	4,8	5,6	6,5
Altezza	cm	4,5	4,5	4,5

Proprietà microbiologiche (Calculated)

stafilococco aureo/g	< 100
muffe/g	< 10 000
listeria/g	Assente
salmonella/25g	Assente
cereio bacillo/g	< 100
e.coli/g	< 100

Proprietà nutrizionali (Calculated)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1593 kJ	19,0
energia (kcal)	380 kcal	19,0
grassi	21 g	29,4
- di cui saturi	11 g	56,3
carboidrati	42 g	16,0
- di cui zuccheri	17 g	18,7
fibre alimentari	2,2 g	7,2
proteine	6,1 g	12,2
sale	0,69 g	11,6

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Berekend)

glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	-
glutine contenente cereali (integrale)	-
glutine contenente cereali (avena)	-

glutine contenente cereali (granfarro)	-
glutine contenente cereali (kamut)	-
olio di noci	-
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	+
nocciole	+
noci	-
anacardi	-
noci pecan	-
noce brasiliana	-
pistacchi	-
noci di macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	+
semi di sesamo	-
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Sacchetto blu
Pezzos/Sacchetto: 24

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:396 mm - Larghezza:296 mm - Altezza:190 mm
Peso lordo: 4.948,00 g
Peso netto: 4.560,00 g
EAN Code: 5413056006691
Pezzos/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 2

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 417,34 Kg
Peso netto: 364,80 Kg
numero di strati per pallet: 10
numero di scatola per pallet: 80
Altezza del pallet articoli inclusi: 2,04 Mtr

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento +/- 30 min
Tempo di cottura in forno +/- 21 min
Temperatura di cottura in forno ...: 170-180 °C
Tempo di lievitazione /
Temperatura di lievitazione /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi.

Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura.

Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Etichetta

IT - CROISSANT AL CIOCCOLATO/NOCCIOLA PREMIUM 95g SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (15,7%), lievito, zucchero, glutine di **frumento**, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, **uova**. Farcitura: zucchero, olio di palma, **nocciola** (3,2%), cacao magro in polvere, **latte** scremato in polvere, **mandorle**, emulsionante (E322 (**soja**)), aroma naturale di vaniglia. Decorazione: cioccolato (cacao: 35 % min) (4,2%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (**soja**))), **uova**. Dopo lo scongelamento (+/- 30 min). Da informare a 170-180 °C per +/- 21 min.

EN - PREMIUM CROISSANT HAZELNUT-CHOCO 95g FROZEN

Ingredients: Dough: **wheat** flour, water, Butter (**milk**) (15,7%), yeast, sugar, **wheat** gluten, salt, flour treatment agent (E300), enzyme, **egg**. Filling: sugar, palm oil, **hazelnuts** (3,2%), reduced cocoa powder, skimmed **milk** powder, **almonds**, emulsifier (E322 (**soja**)), natural vanilla flavouring. Decoration: chocolate (cocoa solids: 35 % minimum) (4,2%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E322 (**soja**))), **egg**.

After defrosting (+/- 30 min). Bake at 170-180 °C for +/- 21 min.

ES - CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO AVELLANA 95g ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de **trigo**, agua, mantequilla (**leche**) (15,7%), levadura, azúcar, gluten de **trigo**, sal, agente tratante de la harina (E300), enzimas, **huevo**. Relleno: azúcar, aceite de palma, **avellana** (3,2%), cacao en polvo reducido, **leche** desnatada en polvo, **almendra**, emulgente (E322 (**soja**)), aroma natural de vainilla. Decoración: chocolate (cacao: 35 % mínimo) (4,2%) (azúcar, masa de cacao, mantequilla de cacao, emulgente (E322 (**soja**))), **huevo**. Después de la descongelación (+/- 30 min). Hornee a 170-180 °C a +/- 21 min.

Stuks/doss - Pièces/boîte - Stück/Karton -
Pezzi/scatola - Piezas/caja - Pieces/box:

48 (4,56 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - Belgium-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

NL - PREMIUM HAZELNOOT-CHOCO-CROISSANT 95g DIEPVRIES

Ingrediënten: Deeg: **tarwe**bloem, water, boter (**melk**) (15,7%), gist, suiker, **tarwe**gluten, zout, meelverbeteraar (E300), enzyme, ei. Vulling: suiker, palmolie, **hazelnooten** (3,2%), mager cacao-poeder, magere melkpoeder, **amandelen**, emulgator (E322 (**soja**)), natuurlijk vanille aroma. Decoratie: chocolade (ten minste 35% cacaobestanddelen) (4,2%) (suiker, cacao-massa, cacao-boter, emulgator (E322 (**soja**))), ei.

Na ontdooien (+/- 30 min). Bakken bij 170-180 °C gedurende +/- 21 min.

FR - PREMIUM CROISSANT CHOCO-NOISETTE 95g SURGELÉ

Ingredients: Pâte: farine de blé, eau, beurre (**lait**) (15,7%), levure, sucre, gluten de blé, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, **œuf**. Fourrage: sucre, huile de palme, **noisettes** (3,2%), cacao maigre en poudre, **lait** écrémé en poudre, **amandes**, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille. Décoration: chocolat (cacao: 35 % minimum) (4,2%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), **œuf**. Après décongélation (+/- 30 min). Cuire à 170-180 °C pendant +/- 21 min.

DE - PREMIUM HASELNUS-SCHOKO-CROISSANT 95g TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: **Weizen**mehl, Wasser, Butter (**Milch**) (15,7%), Hefe, Zucker, Weizen-gluten, Salz, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, Ei. Füllung: Zucker, Palmöl, **Haselnüsse** (3,2%), Fettreduziertes Kakaopulver, Magermilchpulver, **Mandeln**, Emulgator (E322 (**Soja**)), Natürliches Vanille-Aroma. Dekoration: Schokolade (Kakao: 35 % mindestens) (4,2%) (Zucker, Kakao-masse, Kakaobutter, Emulgator (E322 (**Soja**))), Ei. Nach dem Auftauen (+/- 30 min). Backen auf 170-180 °C für +/- 21 min.



Code My Pastridor:



ACC_dBM4V
SPjoZ_KVC
5 4 13056 006691

Lot: PR999999 09/03/23 16:49:39

Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de preference suart fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Best before end - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di

03/2024

17200000