



Croissant integrale topping semi Codice prodotto : S7095



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto Peso (g) prodotto venduto 80,00	Croissant al burro con farina integrale e semi vari, surgelato. Pronto da cuocere.
---	---

GTIN/EAN prodotto :	03291810070957	GTIN/EAN cartone :	3291811122327
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	55 (55 x 1)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x205
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.400
Unità / bancale	3520	Peso lordo del cartone (kg)	4.890
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	335.96		
Altezza, bancale incluso (cm)	179		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Il Croissant integrale topping semi di Délifrance rappresenta una fonte di fibre con più del 10% di farina integrale ed è ricco di semi vari. Semi di girasole, semi di papavero e semi di lino scuro ne fanno anche un prodotto fonte di fosforo. Non solo a colazione: questo croissant vuoto si presta ad accompagnare ogni momento della giornata. A colazione la sua superficie può essere spennellata con delicato miele d'acacia, a pranzo può essere personalizzato con deliziose farciture di prosciutto cotto di Praga e scamorza, nell'ora dell'aperitivo i croissant possono essere accompagnati con formaggio spalmabile e salmone, per un finger food all'ultima moda. Un prodotto versatile adatto ad accompagnare i diversi momenti di consumo dalla mattina alla sera.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 19%, farina integrale di **grano tenero** 10%, semi 4% (girasole, papavero, lino scuro), decorazione 3% (semi 75%: lino scuro, lino giallo, girasole ; fiocchi d'**avena**), lievito, **glutine di grano tenero**, zucchero, sale, **uova**, malto d'**orzo**, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

Contiene glutine, **latte**, **uova**. Possibile presenza di lecitina di **soia**, di **frutta a guscio** e di **semi di sesamo**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1437	1651	1150	14
Energia (kcal)	344	396	275	14
Grassi (g)	19.6	22.5	15.7	22
di cui acidi grassi saturi (g)	11.5	13.2	9.2	46
Carboidrati (g)	31.8	36.5	25.4	10
di cui zuccheri (g)	3.3	3.7	2.6	3
di cui amido	27.1	31.1	21.6	12
Fibre (g)	4.4	5	3.5	14
Proteine (g)	8.1	9.3	6.5	13
Sale (g)	1.04	1.20	0.8	14

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

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 22-24 min a 160 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Lasciare raffreddare prima di degustare.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogenes UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	