

**Croissant 27% burro 60g da  
lievitare  
Codice prodotto : 18629**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto da forno

**Tecnologia :** DL (Da Lievitare)

<b>Specifiche prodotto</b>	Croissant al burro, da lievitare e da cuocere. Prodotto dolciario da forno, surgelato. A marchio Délifrance Contiene 2 sacchetti di 90 croissant, 180 pezzi a cartone
Peso (g) prodotto venduto 60,00 (+/-)	

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810186290	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811274200
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	180 (90 x 2)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	395x295x221
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	10.800
Unità / bancale	11520	Peso lordo del cartone (kg)	11.300
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	6 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	746.2		
Altezza, bancale incluso (cm)	191.8		
Dimensione bancale	80 x 120		

**PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE**

Ricetta premium con 27% di burro sul prodotto venduto. Sapore raffinato, bella sfogliatura.  
Prodotto non predorato (da spennellare con l'uovo dopo la lievitazione, prima della cottura).

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

farina di **grano tenero**, **burro** 27%, acqua, zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **latte** intero in polvere, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzima.

Eventuale presenza: **uovo**, **soia**, **frutta a guscio**.

V\_11.2019

**VALORI NUTRIZIONALI**

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1539	2012	923	11
Energia (kcal)	369	483	221	11
Grassi (g)	23	30.1	13.8	20
di cui acidi grassi saturi (g)	15.4	20.1	9.2	46
Carboidrati (g)	32.9	42.9	19.7	8
di cui zuccheri (g)	6.2	8	3.7	4
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	1.8	2.4	1.1	4
Proteine (g)	6.7	8.8	4	8
Sale (g)	0.89	1.20	0.5	9

\*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 ventilato 16-18 min a 170 °C



Da dorare



Da lievitare

**ISTRUZIONI D'USO :**

I prodotti sono da lievitare previa cottura.

Posizionare i prodotti distanziati tra di loro di circa 3 cm su una teglia. Si raccomanda di non disporre più di 12 pezzi per teglia di 40x60cm per una corretta lievitazione.

- Lievitazione indiretta con blocco a 0-4°C e fermentazione per circa 2 ore e mezza con umidità controllata a 70-80% e temperature controllata a 24-25°C.

- Lievitazione diretta: circa 2 ore e mezza, 3 ore, temperatura e umidità controllate (24-25°C - umidità 70-80%).

Una volta lievitati, dorare i croissant con un uovo sbattuto intero, senza aggiunta di acqua.

Successivamente, posizionare le teglie in un forno preriscaldato (idealmente ventilato) e seguire le indicazioni di cottura sopra indicate.

Le modalità di preparazione sono indicative e possono variare in funzione del materiale utilizzato. Lasciare completamente raffreddare i croissant prima di decorarli o degustarli.

**CONSERVAZIONE :**

Conservare a -18°C. Una volta scongelato, non ricongelare.

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