

MINI CROISSANT MANTEQUILLA 40G Código de producto : 18609

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : PAC (Fermentado / listo para cocer)

Criterios físicos	Bollería con mantequilla, listo para cocer, ultracongelada
Peso (g) como vendido 40,00	

GTIN/EAN producto :	0329181018609	GTIN/EAN Caja :	3291810002248
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	100 (25 x 4)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	393x295x220
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	4.000
Unidades / palet	6400	Peso bruto de la caja (kg)	4.351
Peso neto palet (kg)	23		
Peso bruto, palet incluido (kg)	301.464	Caducidad mínima	12 Meses
Altura total (cm)	191		
Medidas palet	80 x 120		

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

harina de **trigo**, agua, **mantequilla** 18%, azúcar, levadura, **gluten de trigo**, **huevos**, sal, aroma natural (**leche**), colorante (carotenos de origen natural), agente de tratamiento de la harina (E300), enzima.
Puede contener **soja** y frutos de cascara.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1358	1757	543	6
Valor energético (kcal)	324	420	130	6
Grasas (g)	15.8	20.4	6.3	9
de las cuales saturadas (g)	10	12.9	4	20
Hidratos de carbono (g)	36.4	47.2	14.6	6
de los cuales azúcares (g)	6.3	8.2	2.5	3
de los cuales almidón (g)	0	0	0	0
Fibra alimentaria (g)	2.1	2.7	0.8	3
Proteínas (g)	8.1	10.5	3.2	7
Sal (g)	1.00	1.30	0.4	7

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin colorantes ni aromas artificiales *
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización

*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Cocción

Horno de convección 13-15 min a 170 °C

PREPARACIÓN :

Seguir las instrucciones de cocción indicadas arriba.
No volver a congelar un producto descongelado.