

MINI CROISSANT 60G 60g /ud. - Congelado - Prefermentado





Mini croissant tradición de pura mantequilla y delicado hojaldrado

- + Fabricado en España
- + Elaborado con mantequilla pura
- + Hojaldrado crujiente y aireado
- + Listo para hornear
- + Para comer solo, o relleno con guarnición salada o dulce

<u>INSTRUCCIONES DE USO</u>

- COLOCAR las piezas sobre plancha o bandejas de aluminio con papel queroseno o silicona.
- DESCONGELAR durante 30 min.
- CALENTAR el horno a 175º durante la descongelación.
- COCINAR durante 12-16 min. dependiendo de la cantidad

*los parametros son indicativos y pueden variar segun el tipo de horno

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO, agua, margarina vegetal 23,1% (aceites y grasas vegetales (palma, girasol,coco), agua, emulgente: E471, acidulante: E330, aromas, conservante: E202, colorante:E160a(iii)), azúcar, levadura, sal, mejorador de repostería (emulsionante: E471; E330; E330), azúcar, sal,mejorante de panadería (emulsionante: E471; E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300, enzimas),GLUTEN DE TRIGO. Recubierto con HUEVO.

ALERGENOS:

Contiene : cereales que contienen gluten y productos derivados. Trazas: huevos y ovoproductos, pescado y productos del pescado, soja y productos de soja, leche y productos lácteos (incluida la lactosa), frutos secos (almendra, avellanas, mantequillas de nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de arabia) y sus derivados (incluida la lactosa), pistachos, nueces de macadamia y nueces australianas) y sus derivados, mostaza y productos de mostaza, semillas de sésamo y sus productos hecho de semillas de sésamo

INFORMACIÓN LOGISTICA

Unidades / Caja:	70
Peso Neto (kg) / Caja:	4,2
Dimensión Caja en mm:	290 x 190 x 214
Caja/ Paleta	72
Vida útil congelado	9 meses a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	348 kcal
Grasas	19 g
Ácidos grasos saturados	9,8 g
Carbohidratos	37 g
Azucares	1,2 g
Proteínas	6,2 g
Fibras	-
Sal	0,93 g