

## MINI CROISSANT 18%

(160 unidades de 25g) – Congelado



### INGREDIENTES:

Harina de **trigo** (FRANCIA), agua, **mantequilla** (18%), levadura, azúcar, **huevos** enteros, sal, **gluten** de **trigo**, levadura desactivada, harina de trigo malteada, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (Xilanasas, amilasas, hemicelulosas, alfa-amilasas, celulasas, transglutaminasas).

### ALERGENOS:

No hay más alérgenos que los presentes en los ingredientes. OGM no etiquetados de acuerdo con Reglamentos CE 1829 y 1830/2003.

### Especificaciones del producto:

Código producto:	401262
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	160
Cajas / Pallet:	80
Peso Neto (kg)  Caja:	4,000
Peso Bruto (kg)  Caja:	4,620
Dimensión Caja en mm:	395 L x 295 A x 194 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 10
DUN14:	-
EAN13:	3248284012624
Altura Paletización (con pallet EUR):	2,09 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	391,6 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	365 días
Fecha límite de venta:	-

### Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	326.0 Kcal
Grasas	16.0 g
Ácidos grasos saturados	11.0 g
Carbohidratos	36.0 g
Azúcares	2.2 g
Fibras	1.4 g
Proteínas	7.6 g
Sal	1.0 g

*Ingesta de referencia de un adulto  
medio (8400 kJ / 2000 kcal)*

### CONSERVACIÓN:

- Conservar 72h como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado.
- Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

### INSTRUCCIONES DE USO:

- Precalentar el horno a 190°C.
- Descongelar el producto durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cocción sin vapor: 15 – 17 min a 170°C.
  - Los consejos de procesamiento varían en función del equipo utilizado.
  - Los consejos de la etiqueta puede diferir según los requisitos específicos del cliente.