

PAIN AUX RAISINS

(60 unidades de 110g) – Congelado



INGREDIENTES:

Harina de **trigo**, crema pastelera 20% (agua, azúcar, almidón modificado, **lactosuero**, **crema** en polvo, **leche** desnatada en polvo, proteínas de **leche**, clara de **huevo** en polvo, espesante [E401], aromas, colorante [beta-caroteno]), **mantequilla** 15.5%, agua, pasas 15% (pasas, aceites vegetales [girasol o colza o algodón]), azúcar, levadura, **huevos** enteros, **gluten** de **trigo**, sal, levadura desactivada, harina de **trigo** malteada, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (amilasas, xilanasas).

ALERGENOS:

Frutos secos. OGM no etiquetados de acuerdo con Reglamentos CE 1829 y 1830/2003.

Especificaciones del producto:

Código producto:	402663
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	60
Cajas / Pallet:	54
Peso Neto (kg) Caja:	6,600
Peso Bruto (kg) Caja:	7,010
Dimensión Caja en mm:	393 L x 263 A x 296 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	9 / 6
DUN14:	-
EAN13:	3248288089189
Altura Paletización (con pallet EUR):	1,93 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	400,0 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	12 meses
Fecha límite de venta:	-

Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	290.0 Kcal
Grasas	13.0 g
Ácidos grasos saturados	8.8 g
Carbohidratos	37.0 g
Azúcares	15.0 g
Fibras	2.1 g
Proteínas	5.0 g
Sal	0.89 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: 19 – 21 min a 170°C.
 - Los consejos de procesamiento varían en función del equipo utilizado.
 - Los consejos de la etiqueta pueden diferir según los requisitos específicos del cliente.