

TRENZA DE CHOCOLATE

(100g./ unidad) – 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 seco y soya. OGM no etiquetados de acuerdo con Reglamentos CE 1829 y 1830/2003.

Especificaciones del producto:

Hecho en Francia

Código producto:	403058
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	52
Cajas / Pallet:	90
Peso Neto (kg) Caja:	5,200
Peso Bruto (kg) Caja:	5,640
Dimensión Caja en mm:	398 L x 298 A x 241 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	10 / 9
DUN14:	-
EAN13:	3248288112283
Altura Paletización (con pallet EUR):	2,08 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	451,2 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	365 días
Fecha límite de venta:	-

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	306.0 Kcal
Grasas	14.0 g
Ácidos grasos saturados	8.9 g
Carbohidratos	39.0 g
Azúcares	16.0 g
Fibras	2.0 g
Proteínas	5.6 g
Sal	0.73 g

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

CONSERVACIÓN:

- Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Precalentar el horno a 200°C.
- Descongelar el producto durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cocción sin vapor: 20 – 21 min a 165°C.