

PAIN AU CHOCOLAT 18%

(80 unidad de 70g) – Congelado



INGREDIENTES:

Harina de **trigo** (FRANCIA), agua, **mantequilla** fina (18%), chocolate, (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulsionante [lecitina de girasol], aroma natural de vainilla), azúcar, levadura, **huevos** enteros, **gluten** de **trigo**, sal, levadura desactivada, harina de **trigo** malteada, agente de tratamiento de la harina, enzimas (alfa-amilasas, xilanasas, hemicelulasas, transglutaminasas).

ALERGENOS:

Los alérgenos son específicos de cada centro de producción, para los centros de producción A07 y A09: No hay más alérgenos que los contenidos en la lista de ingredientes.

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

Especificaciones del producto:

Código producto:	403154
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	80
Cajas / Pallet:	64
Peso Neto (kg) Caja:	5,600
Peso Bruto (kg) Caja:	6,065
Dimensión Caja en mm:	398 L x 298 A x 241 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 8
DUN14:	-
EAN13:	3248288118988
Altura Paletización (con pallet EUR):	2,08 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	415,7 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	365 días
Fecha límite de venta:	-

Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	359 Kcal
Grasas	18 g
Ácidos grasos saturados	13 g
Carbohidratos	40 g
Azúcares	10 g
Fibras	1.8 g
Proteínas	7.2 g
Sal	0.89 g

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

CONSERVACIÓN:

- Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.
- Cierre la bolsa abierta antes de volver a meterla en congelador.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Precalentar el horno a 200°C.
- Descongelar el producto durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cocción sin vapor: 18 – 20 min a 165°C.
 - Los consejos de procesamiento varían en función del equipo utilizado.