

MINI PAIN AUX RAISINS

(200 unidades de 30g) – Congelado



INGREDIENTES:

Crema pastelera 27% (agua, azúcar, almidón, **lactosuero**, **leche** entera en polvo, aroma natural de vainilla, extracto de zanahoria, extracto de aceite de cúrcuma), harina de **trigo**, **mantequilla** 14%, agua, pasas 13% (pasas , aceite vegetal [girasol o colza o algodón]), azúcar , levadura, **huevos** enteros, sal, **gluten** de **trigo**, levadura desactivada, harina de **trigo** harina, 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:	440007
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	200
Cajas / Pallet:	56
Peso Neto (kg) Caja:	6,000
Peso Bruto (kg) Caja:	6,440
Dimensión Caja en mm:	398 L x 298 A x 241 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 7
DUN14:	-
EAN13:	3248288136326
Altura Paletización (con pallet EUR):	1,84 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	383,0 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	9 meses
Fecha límite de venta:	-

Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	275.0 Kcal
Grasas	13.0 g
Ácidos grasos saturados	8.3 g
Carbohidratos	34.0 g
Azúcares	15.0 g
Fibras	1.6 g
Proteínas	4.7 g
Sal	0.63 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:

- Descongelar el producto durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cocción sin vapor: 14 – 18 min a 165/170°C.
 - Los consejos de procesamiento varían en función del equipo utilizado.