

## CROISSANT FOURRÉ AMANDES

60 unidades de 85g – Congelado



### INGREDIENTES:

Masa 83,17% ( harina de **trigo** ( origen: Francia), agua, **mantequilla** 15%, azúcar, levadura, **gluten de trigo**, sal, emulsionante [ E 472e ], agente de tratamiento de la harina [ E300 ], levadura desactivada, harina de **trigo** malteada, enzimas [ hemicelulasas, xilanasas, amilasas, celulasas, transglutaminasas ] ), relleno 14,12% ( azúcar, **almendras** 3,8%, agua, jarabe de azúcar invertido, clara de **huevo** en polvo, alcohol ), decoración 1,65% (**almendras**), glaseado 1,06% ( **huevos** enteros).

### ALLERGENOS:

Frutos secos (avellanas, nuez de pecan, pistacho) soja. OGM no etiquetados de acuerdo con Reglamentos CE 1829 y 1830/2003.

### Especificaciones del producto:

Código producto:	440020
Código arancel:	1901200000
Unidades / Caja:	60
Cajas / Pallet:	56
Peso Neto (kg)  Caja:	5,100
Peso Bruto (kg)  Caja:	5,618
Dimensión Caja en mm:	398 L x 298 A x 241 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 7
DUN14:	-
EAN13:	3248288137040
Altura Paletización (con pallet EUR):	1,84 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	336,0 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	12 meses
Fecha límite de venta:	-

### Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	306 Kcal
Grasas	10 g
Ácidos grasos saturados	5.4 g
Carbohidratos	47 g
Azúcares	13 g
Fibras	1.4 g
Proteínas	8.2 g
Sal	0.86 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:

- 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.