

CROISSANT FOURRÉ CACAO NOISETTE

60 unidades de 85g – Congelado



INGREDIENTES:

Masa 79,59% (harina de **trigo** (origen: Francia), agua, **mantequilla** 14%, azúcar, levadura, **gluten** de **trigo**, sal, emulsionante [E472e], agente de tratamiento de la harina [E300], levadura desactivada, harina de **trigo** malteada, enzimas [hemicelulasas, xilanasas, amilasas, celulasas, transglutaminasas]), relleno 16,47% (azúcar, aceites y grasas vegetales no hidrogenados [colza, cacao, girasol], **avellanas** 2,14%, cacao en polvo desgrasado 1,22%, **leche** desnatada en polvo, emulsionante [E322 lecitina de girasol], aroma), Decoración 2,89% (azúcar, **avellanas** 0,7%, pasta de cacao 0,6%, cacao en polvo desgrasado 0,2%, emulsionante [E322 [lecitina de colza] agente de glaseado [E904], espesante [E414]), glaseado 1,06% (**huevos** enteros).

ALERGENOS:

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

Especificaciones del producto:

Código producto:	440021
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:	3248288137088
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	361 Kcal
Grasas	18 g
Ácidos grasos saturados	8.8 g
Carbohidratos	42 g
Azúcares	12 g
Fibras	1.6 g
Proteínas	7.9 g
Sal	0.91 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: 16 – 18 min a 165/170°C.
 - Los consejos de procesamiento varían en función del equipo utilizado.