

## MINI PAIN AU CHOCOLAT 18%

(200 unidades de 25g) – Congelado



### INGREDIENTES:

Harina de **trigo** (FRANCIA), agua, **mantequilla** (16%), chocolate 10% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante [lecitina de girasol], aroma natural de vainilla), azúcar, levadura, **huevos** enteros, sal, **gluten de trigo**, harina de **trigo** malteada, levadura desactivada, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (hemicelulosas, xilanasas, alfa-amilasas, celulasas, transglutaminasas).

### ALLERGENOS:

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

### Especificaciones del producto:

Código producto:	440028
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	200
Cajas / Pallet:	64
Peso Neto (kg)   Caja:	5,000
Peso Bruto (kg)   Caja:	5,339
Dimensión Caja en mm:	398 L x 298 A x 241 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 8
DUN14:	-
EAN13:	3248288137408
Altura Paletización (con pallet EUR):	2,08 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	364,0 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	9 meses
Fecha límite de venta:	-

### Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	368.0 Kcal
Grasas	18.0 g
Ácidos grasos saturados	12.0 g
Carbohidratos	44.0 g
Azúcares	12.0 g
Fibras	2.4 g
Proteínas	6.4 g
Sal	0.93 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: 14 – 18 min a 165/170°C.
  - Los consejos de procesamiento varían en función del equipo utilizado.