

CROISSANT BEURRE ET CEREALES

60 unidades de 80g – Congelado



INGREDIENTES:

Harina de **trigo** (origen: Francia) 41%, agua, **mantequilla** 19%, mezcla de semillas 7% (granos de calabaza triturados <2%, semillas de chía <2%, semillas de lino amarillo <2%, semillas de girasol <2%), levadura, azúcar, harina de **espelta** 1,2%, **huevos** enteros, sal, **gluten** de **trigo**, enzimas (hemicelulosas, xilanasa, amilasa, transglutaminasa, celulasas), harina de **cebada** malteada tostada 0,24%, germen de **trigo** desvitalizado, emulgente (E472e), harina de **trigo** malteada, levadura desactivada, agente de tratamiento de la harina (E300).

ALERGENOS:

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

Especificaciones del producto:

Código producto:	440032
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	60
Cajas / Pallet:	56
Peso Neto (kg) Caja:	4,800
Peso Bruto (kg) Caja:	5,139
Dimensión Caja en mm:	398 L x 298 A x 241 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 7
DUN14:	-
EAN13:	3248288137644
Altura Paletización (con pallet EUR):	1,84 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	310,0 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	9 meses
Fecha límite de venta:	-

Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	343.0 Kcal
Grasas	18.0 g
Ácidos grasos saturados	10.0 g
Carbohidratos	37.0 g
Azúcares	3.3 g
Fibras	1.7 g
Proteínas	8.5 g
Sal	1.0 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.