

## CROISSANT 80g 24%

(60 unidades de 80g) – Congelado



### INGREDIENTES:

Harina de **trigo** (GLUTEN) **mantequilla** 24% (LECHE), agua, azúcar, levadura, **huevos** enteros, **gluten** de **trigo**, sal, harina de **trigo** malteada (GLUTEN), levadura desactivada, agente de tratamiento de la harina E300, enzimas (hemicelulosas, xilanasas, alfa-amilasas, celulasas, transglutaminasas).

### ALERGENOS:

No hay más alérgenos que los presentes en los ingredientes. OGM no etiquetados de acuerdo con Reglamentos CE 1829 y 1830/2003.

### Especificaciones del producto:

Código producto:	440047
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	60
Cajas / Pallet:	64
Peso Neto (kg)  Caja:	4,800
Peso Bruto (kg)  Caja:	5,300
Dimensión Caja en mm:	399 L x 299 A x 243 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 8
DUN14:	-
EAN13:	3248288139327
Altura Paletización (con pallet EUR):	2,09 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	387,4 kg
Conservación descongelada:	-
Fecha límite de consumo óptimo:	12 meses
Fecha límite de venta:	-

### Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	364.0 Kcal
Grasas	20.0 g
Ácidos grasos saturados	13.0 g
Carbohidratos	39.0 g
Azúcares	5.1 g
Fibras	1.2 g
Proteínas	7.1 g
Sal	0.92 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:

- Precalentar el horno a 190°C.
- Descongelar el producto durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cocción sin vapor: 20 – 22 min a 170°C.
  - Los consejos de procesamiento varían en función del equipo utilizado.
  - Los consejos de la etiqueta pueden diferir según los requisitos específicos del cliente.