

BAGUETTE FRANCESA

CÓD. 1057

8/2020
FP 1057



Escala 2:1 (cm)



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan francés precocida ultracongelada.
Pan crocante, excelente para acompañar cualquier comida. Baguette que al hornearse desprende aromas a fermentado típicos de un pan francés y con una corteza crujiente.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
60 x 40 x 30 cm
Contenido:
34 unidades
Peso neto: 8,8 kg

Peso unitario

Precocido: 258 - 262 g

Vida útil

270 días

Consérvese

Temperatura -18°C

EAN

773091198060



UPC

890006002135



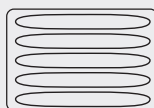
PROCESO DE ELABORACIÓN

Atemperar

Tiempo: 15 a 20 minutos a temperatura ambiente

Preparación

Unid. x bandeja: 4 a 5
Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 220°C

Cocción

Hornear a 200°C durante 8 - 10 min. Referencia
Los tiempos se ajustan según equipo de horneado y carga de charolas.

Terminación:

Listas para la venta como salen del horno. Tiempo de exposición en vitrina para la venta: 8 horas.



TAMAÑO*

Largo: 52 - 56 cm

Ancho: 5.5 - 6.5 cm

Alto: 4.0 - 5.5 cm

*Producto precocido

INGREDIENTES

Harina de trigo, agua, sal, levadura, mejorante (Carbonato de calcio, ésteres mixtos acéticos y tartáricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos, enzimas, ácido ascórbico, sabor y azodicarbonamida). **Contiene gluten.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (5 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	120 kcal (502 kJ)	
Carbohidratos	25 g	9%
Proteínas	4 g	5%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	1%
Sodio	260 mg	11%

*** Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.