

BAGUETTE POINT

CÓD. 1143

4/2020

FP 1143



Escala 2:1 (cm)



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan rústico precocido ultracongelado. La preferida para todos los días. Una baguette de aspecto artesanal, de corteza crujiente con puntas pronunciadas. Su aspecto rústico guarda una miga fresca y aromática de ligero alveolado y suave sabor. La alternativa perfecta para acompañar cualquier comida o para compartir con los amigos.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:

60 x 40 x 30 cm

Contenido:

30 unidades

Peso neto: 9,3 kg



Peso unitario

Precocido: 310-350 g

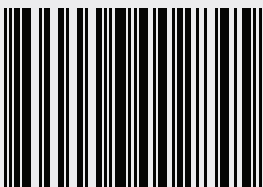


Vida útil

9 meses a -18°C

UPC

8900060028452



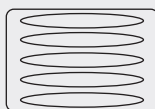
PROCESO DE ELABORACIÓN

☾☼ Atemperar

Tiempo: 15 a 20 minutos a temperatura ambiente

📦 Preparación

Unid. x bandeja: 4
Tamaño: 40 x 60 cm



🔥 Precalentado

Temperatura: 250°C

🕒☾📦 Cocción

200 - 210°C de 8 a 10 min.
(referencia, ajustar según horno).

🏠 Terminación:

Listas para la venta como salen del horno. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 6 horas.

TAMAÑO*

Largo: 46 - 50 cm

Ancho: 7,0 - 8,0 cm

Alto: 3,0 - 4,0 cm

*Producto Precocido

INGREDIENTES

Harina de trigo enriquecida, agua, levadura, mejorante de masas (carbonato de calcio, éster diacetil tartárico de mono y diglicéridos, enzimas, ácido ascórbico, sulfato de calcio, goma guar, sabor y azodicarbonamida) y sal. **Contiene gluten.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (5 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	99 kcal (414 kJ)	
Carbohidratos	21 g	7%
Proteínas	3,4 g	5%
Grasas Totales	0,2 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	220 mg	9%

***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.