

MINI CROISSANT

CÓD. 1513

6/2019
FP 1513



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

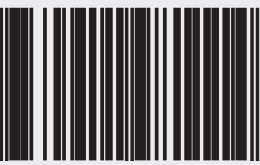
Línea de biscochería cruda fermentada ultracongelada.
Croissant hojaldrado con margarina, muy liviano y crujiente. Versátil para su consumir sin decoración o pintado con jalea y espolvoreado con azúcar; también se puede rellenar con mermeladas, jamón o queso. Recomendado para consumir en todo momento. No contiene conservadores.

PRESENTACIÓN

**Medidas**
Dimensiones caja:
40 x 30 x 13.5 cm
Contenido:
108 unidades
Peso neto: 4,3 Kg

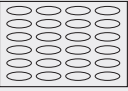
**Peso unitario**
Crudo: ± 40 g

**Vida útil**
9 meses a - 18°C

EAN
7730911981114

UPC:
890006002616

PROCESO DE ELABORACIÓN

**Descongelado**
Tiempo: 15 – 25 min.

**Preparación**
Unid. x bandeja: 24.
Tamaño: 40 x 60 cms. 

**Precalentado**
Temperatura: 200°C

**Cocción**
El producto se puede barnizar con huevo antes de hornear, o bien untar jalea una vez horneado. Cocer a 180°C, con vapor, de 15 a 17 min. Referencia, ajustar según horno.

**Terminación:**
Verificar cocción óptima, que no queden crudos (Coloración)
Terminación: Salada: listos como salen del horno. Dulce: pintar con jalea y si desea espolvorear con azúcar. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 8 horas.

TAMAÑO*

Largo: 9.0 - 10.0 cm

Ancho: 4.3 - 4.5 cm

***Producto Crudo**

INGREDIENTES

Harina de trigo enriquecida (niacina, hierro reducido, tiamina, riboflavina, ácido fólico), agua, margarina (aceite vegetal, glucosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya, ácido cítrico, sorbato de potasio, ácido sórbico, beta caroteno), azúcar, levadura, sal, mejorador de masa (gluten de trigo, goma xantana, enzimas y ácido ascórbico).
Contiene gluten y lecitina de soya.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	204 kcal (854kJ)	10%
Carbohidratos	22 g	7%
Proteínas	3.9 g	8%
Grasas Totales	11 g	17%
Grasas Saturadas	6 g	30%
Grasas Trans	0 g	0%
Fibra Alimentaria	0,4 g	2%
Sodio	274 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.

