

STRUDEL DE MANZANA


CÓD. 1833





DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de biscochería ultracongelada pintada con símil huevo. Producto hojaldrado con margarina (con 0% AG Trans), masa muy crocante con un perfecto contraste con el relleno frutal. Relleno con trozos de manzanas acompañadas de pasas de uva y aromatizado con canela. Especialidad muy versátil que puede formar parte de un delicado postre así como también de una pausa gratificante. Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

 Medidas
Dimensiones caja:
400 x 300 x 135 mm
Contenido:
100 unidades
Peso neto: 5.6 Kg

 Peso unitario
Precocido: 56g
Cocido: 49g


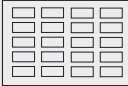
 Vida útil
9 meses a -18°C


EAN
7730911983101





PROCESO DE ELABORACIÓN

 Descongelado
Tiempo: 15 – 20 min.

 Preparación
Unid. x bandeja: 20.
Tamaño: 40 x 60 cms. 

 Precaentado
Temperatura: 240°C

 Cocción 180 °C
Vapor: Sí. 18 – 20 min.
Referencia, ajustar según horno.

 Terminación:
Usar preferentemente bandeja plana perforada.
VERIFICAR COCCION OPTIMA, QUE NO QUEDEN CRUDOS (coloración).
Terminación: pintar con jalea cuando salen del horno. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 horas.

TAMAÑO*

Largo: 7,4 – 8,0 cms
Ancho: 5,7 – 6,3 cms
Alto: 2,5 – 3,0 cms

*producto cocido

INGREDIENTES

MASA (harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, margarina, agua, sal, azúcar).
RELLENO (manzana, pasas de uva, azúcar, canela). Contiene guten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 49 g (1 unid.)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	179 kcal = 752 kJ	9%
Carbohidratos	20 g	7%
Proteínas	2 g	3%
Grasas Totales	10 g	19%
Grasas Saturadas	5 g	24%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,5 g	2%
Sodio	238 mg	10 %

* % 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.

IMPORTANTE: El producto no debe ser embalado caliente para que no se humedezca.