



Foto de referencia
sin terminación

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada ultracongelada.
Es el delicioso pan de chocolate francés, hojaldrado con margarina y relleno de un exquisito y sabroso chocolate. Sin grasas trans y sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 13,5 cm
Contenido:
55 unidades
Peso neto: 5 kg

Peso unitario

Crudo: 90 g
Cocido: 81 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911984641



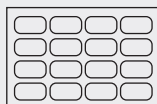
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 20 a 40 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 16
Tamaño: 40 x 60 cm
Bandeja perforada



Precalentado

Temperatura: 220°C

Cocción

180°C, con vapor, de 16 a 20 minutos
(referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 14 horas.

TAMAÑO*

Largo: 10,5 - 11,5 cm

Ancho: 7 - 8 cm

Alto: 4,5 - 5,5 cm

*producto cocido

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, margarina, agua, chocolate, azúcar, levadura, huevo líquido, sal, leche en polvo, emulsionantes (INS 471 y INS 472e), mejorador de harina (INS 300 y INS 1100). Contiene trigo, leche y huevo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1/2 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	164 kcal (688 kJ)	8%
Carbohidratos	18 g	6%
Proteínas	4,9 g	7%
Grasas Totales	8,1 g	15%
Grasas Saturadas	4,7 g	22%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,4 g	1%
Sodio	169 mg	7%

**% 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: Verificar cocción óptima, que no queden crudos (coloración). En caso de estibar en caliente para exposición en la vitrina, no apilar más de 2 pisos. El producto no debe ser embalado caliente para que no se humedezca.