

CROISSANT MULTICEREAL PLUS

CÓD. 1897

08/2020
FP 1897



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada ultracongelada.
Croissant ideal para amantes de las semillas; delicioso
Bizcocho con un mix de lino, sésamo, girasol y harina integral.
Hojaldrado con manteca, un placer para tus sentidos.
Sin grasas trans y Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:

400 x 300 x 277 mm

Contenido:

96 unidades

Peso neto: 7,7kg

Peso unitario

Crudo: 80 g

Cocido: 70 g

Vida útil

9 meses a -18 °C

PROCESO DE ELABORACIÓN

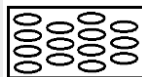
Descongelado

Tiempo: 20 - 40 min.

Preparación

Unid. x bandeja: 14

Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 200°C

Cocción

180°C, con vapor, de 15 a 18 min

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* (producto cocido)

Largo: 13,0 - 14,0 cm

Ancho: 6.0 - 6.5 cm

Alto: 5.5 - 6.5 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, manteca, agua, harina integral, lino, azúcar, levadura, girasol, huevo líquido, sésamo, lino dorado, sal, emulsionantes (E471 y E472e), mejorador de harina (E300 y E1100).
Contiene trigo, leche y huevo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Cantidad por porción de 40 g (1/2 unidad)		% VD (*)
Valor Energético	188 kcal = 791 kJ	9%
Carbohidratos	14 g	5%
Proteínas	4,6 g	6%
Grasas Totales	13,2 g	24%
Grasas Saturadas	5,0 g	23%
Grasas Trans	0 g	***
Fibra Alimentaria	3,1 g	13%
Sodio	116 mg	5%

* % 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.