

CROISSANT DE MANTECA PLUS

CÓD. 1898

08/2020
FP 1898



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada ultracongelada.
Croissant delicioso, de textura suave y crocante.
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:

130 unidades

Peso neto: 9,1kg

Peso unitario

Crudo: 70 g

Cocido: 62 g

Vida útil

9 meses a -18 °C

PROCESO DE ELABORACIÓN

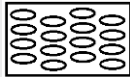
Descongelado

Tiempo: 20 – 40 min.

Preparación

Unid. x bandeja: 16

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 – 7.5 cm

Alto: 5.0 – 6.5 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, manteca, agua, azúcar, levadura, huevo líquido, sal, leche en polvo, 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	143 kcal = 604 kJ	7%
Carbohidratos	19 g	6%
Proteínas	3,1 g	4%
Grasas Totales	6,4 g	12%
Grasas Saturadas	3,7 g	17%
Grasas Trans	0 g	***
Fibra Alimentaria	0,4 g	2%
Sodio	191 mg	8%

* % 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.