

CROISSANT CLÁSICO DE MEMBRILLO

CÓD. 1848

6/2018

FP 1848



Escala 1:3 (cm)



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de biscochería fermentada supercongelada. Croissants rectos, hojaladros con grasa vacuna, corteza crujiente y relleno de dulce de membrillo. Recomendado tanto para el desayuno o la merienda acompañado por el mate o un delicioso café con leche. Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 13,5 cm
Contenido:
120 unidades
Peso neto: 5,4 kg

Peso unitario

Crudo: 45 g
Cocido: 41 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911983293



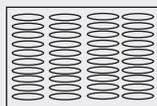
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 10 a 15 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 40
Tamaño: 40 x 60 cm



Precautado

Temperatura: 240°C

Cocción

200°C, con vapor, de 11 a 13 minutos (referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Pintar con almibar y una línea de azúcar cristal (ver foto de referencia).
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 horas.

TAMAÑO*

Largo: 13 - 14 cm

Ancho: 4,0 - 4,5 cm

Alto: 4,0 - 4,5 cm

*producto cocido

INGREDIENTES

MASA: Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, grasa, agua, levadura, azúcar, sal, manteca, emulsionantes: INS 471 y INS 472e, mejorador de harina: INS300 y amilasas); relleno (membrillo).
Contiene gluten y leche.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	152 kcal (640 kJ)	8%
Carbohidratos	19 g	6%
Proteínas	1,9g	3%
Grasas Totales	7,8 g	14%
Grasas Saturadas	4,2 g	19%
Grasas Trans	0,4 g	-
Fibra Alimentaria	0,4 g	2%
Sodio	185 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.

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