

CROISSANT CLÁSICO DE QUESO

CÓD. 1849



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de biscochería fermentada supercongelada.
Croissants rectos, hojaladros con grasa vacuna, corteza crujiente y relleno de queso. 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

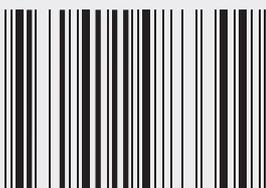
Crudo: 45 g
Cocido: 41 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911983309



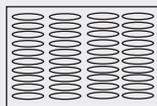
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 10 a 15 minutos

Preparación

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



Precautado

Temperatura: 220°C

Cocción

180°C, con vapor, de 11 a 13 minutos (referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 horas.

TAMAÑO*

Largo: 13 - 14 cm

Ancho: 4,0 - 4,5

Alto: 4,0 - 4,5

*producto cocido

INGREDIENTES

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	144 kcal (604kJ)	7%
Carbohidratos	14 g	5%
Proteínas	2,7g	4%
Grasas Totales	9,0 g	16%
Grasas Saturadas	4,9g	22%
Grasas Trans	0,4 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	192 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.