

CROISSANT CLÁSICO DULCE

CÓD. 1674

6/2018
FP 1674



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de biscochería fermentada ultracongelada. Croissant recto, hojaldrado con grasa vacuna, corteza crujiente y suave miga; endulgado con almíbar y azúcar cristal. Ideal para compartir tanto para el desayuno o la merienda. Recomendado para saborear un rico bizcocho de sabor tradicional uruguayo, acompañado por el mate o un delicioso café con leche. Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 13,5 cm
Contenido:
133 unidades
Peso neto: 4,8 kg

Peso unitario

Crudo: 36 g
Cocido: 30 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911982647



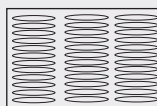
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 10 a 15 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 36
Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 240°C

Cocción

200°C, con vapor, de 12 a 14 minutos
(referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Pintar con almíbar en caliente y espolvorear con azúcar cristal en forma de línea (a lo largo del croissant). Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 horas. Usar bandeja plana perforada.

TAMAÑO*

Largo: 17 - 18 cm
Ancho: 3,0 - 3,5 cm
Alto: 3,5 - 4,0 cm

*producto cocido

INGREDIENTES

Ingredientes: harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, grasa, azúcar, levadura, sal, manteca, emulsionantes (INS 471 y INS 472e), mejorador de harina (INS300 y amilasas). Contiene GLUTEN Y LECHE.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	167 kcal (702 kJ)	8%
Carbohidratos	17 g	6%
Proteínas	2,6 g	3%
Grasas Totales	10 g	18%
Grasas Saturadas	5,4 g	24%
Grasas Trans	0,5 g	-
Fibra Alimentaria	0,4 g	2%
Sodio	248 mg	10%

**% 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).