

CROISSANT CLÁSICO SALADO

CÓD. 1675

6/2018
FP 1675



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de bizcochería fermentada ultracongelada. Croissant de forma de media luna, hojaldrado con grasa vacuna, corteza crujiente y suave miga. 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:
125 unidades
Peso neto: 4,5 kg

Peso unitario

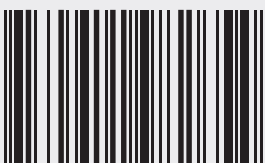
Crudo: 36 g
Cocido: 30 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911982654



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 12 a 14 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: 11 - 12 cm
Ancho: 3,5 - 4,0 cm
Alto: 3,0 - 3,5 cm

*producto cocido

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 coccion optima, que no queden crudos (coloración).