



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada ultracongelada.
Croissant hojaldrado con margarina (0% Trans), sabroso, formato de media luna. Ideal para rellenar a gusto del consumidor.
Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 27 cm
Contenido:
70 unidades
Peso neto: 6,3 kg

Peso unitario

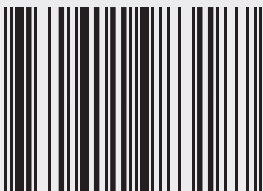
Crudo: 90 g
Cocido: 75 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911983187



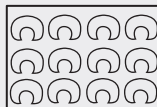
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 40 a 50 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 12
Tamaño: 40 x 60 cm



Precautado

Temperatura: 200°C

Cocción

180°C, con vapor, de 14 a 16 minutos
(referencia, ajustar según horno).

Terminación:

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

TAMAÑO*

Largo: 11,5 - 12,5 cm

Ancho: 7,5 - 8,5 cm

Alto: 5,5 - 6,5 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, margarina, azúcar, levadura, sal, huevo en polvo, aromatizante: manteca, emulsionantes: (E471 y E472e), mejorador de harina: (E300 y amilasas). Contiene gluten y huevo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1/2 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	151 kcal (635 kJ)	8%
Carbohidratos	17 g	6%
Proteínas	3 g	4%
Grasas Totales	8 g	15%
Grasas Saturadas	4 g	19%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,4 g	2%
Sodio	191 mg	7%

**% 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: Usar bandeja plana perforada. Verificar cocción óptima, que no queden crudos (coloración).