

MEDIALUNA DE MANTECA

CÓD. 1863

9/2021
FP 1863



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada ultracongelada. Croissant hojaldrado con manteca, formato de media luna, muy dulce, suave y sabrosa. Textura exterior crocante y miga compacta dan como resultado un producto para deleitarse en cualquier momento. Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

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

Peso unitario

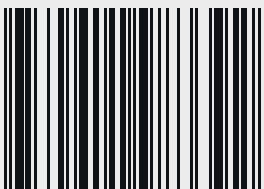
Precocido: 45 g
Cocido: 40 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911983392



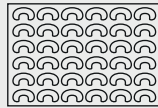
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 40 a 50 minutos

Preparación

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



Precautado

Temperatura: 220°C

Cocción

180°C, con vapor, de 15 a 17 minutos
(referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Al hornearse debe haber un poco de contacto entre unidades. En cuanto salen del horno pintar con abundante almíbar, puede ser saborizado con cáscara de naranja y/o vainilla, ambos sabores combinan muy bien con el producto. Tiempo de exposición en vitrina para la venta: máximo 6 horas.

TAMAÑO*

Largo: 9,0 - 10,0 cm

Ancho: 4,0 - 5,0 cm

Alto: 3,5 - 4,0 cm

*producto cocido

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, manteca, azúcar, miel, levadura, huevo en polvo, leche en polvo, sal, aromatizante: vainilla, emulsionantes: (E471 y E472e), mejorador de harina: (E300 y E1100).
Contiene gluten, leche y huevo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	167 kcal (703 kJ)	8%
Carbohidratos	18 g	6%
Proteínas	2,9 g	4%
Grasas Totales	9,4 g	17%
Grasas Saturadas	5,3 g	24%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,4 g	1%
Sodio	41 mg	2%

**% 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.