

CROISSANT INTEGRALE

Prodotti dolciari da forno crudi surgelati



Codice 01003

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto da un impasto contenente burro e laminato con margarina vegetale di prima qualità.

FARCITURA

Ripieno a base di purea di mele e miele 15%.

CODICE A BARRE 8020731100390

DATA REVISIONE 02/09/2014

T.M.C. 9 Mesi Tempo Minimo di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa fra -18 °C e -25 °C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

ISTRUZIONI PER L'USO

Lievitazione

8/12 ore in dipendenza della temperatura ambiente e/o dell'attrezzatura per un'eventuale lievitazione forzata.

Cottura

In forno preriscaldato a 180/190 °C per 16/18 minuti (tempo e temperatura indicativi da adattare al proprio tipo di forno).

Presentazione

Per una migliore resa estetica, lucidare il prodotto a pennello prima della cottura con misto uovo o albume, oppure all'uscita dal forno con sciroppo di zucchero.

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	9
n° strati/pallet	9
n° cartoni/pallet	81
peso pallet	595
Lordo approssimativo esclusa base pallet	

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	Cartone	Ct
n° strati int		
n° pezzi/strato		
n° pezzi/UV	100	Vendita a pezzi
peso/pz in g	70,00	
peso appr. UV in Kg	7,00	
tara imballo in g	350,00	

INGREDIENTI

Pasta

Farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali(palma,girasole); acqua;sale;emulsionante: E471, correttore di acidità: E330; aromi; colorante:beta-carotene); acqua, zucchero, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 00, acqua), UOVA, lievito,cruschello di GRANO tenero 3%,BURRO, sale,GLUTINE di frumento, LATTE intero in polvere, farina maltata (FRUMENTO, ORZO),miele, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E472e,E471,aromi.

Ripieno

15% sul peso totale prodotto :Zucchero, purea di mele, miele (15%), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina E440, correttore di acidità: acido citrico E330, aromi, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 come residuo.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesci e prodotti a base di pesci	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	2
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	2
Anidride solforosa e solfiti >10 mg/Kg or 10 mg/l,	1
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Lupino e prodotti a base di lupino	3
Molluschi e prodotti a base di mollusco	3

1 - L'allergene è un ingrediente utilizzato volontariamente

2 - La presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (cross contamination)

3 - La presenza dell'allergene è esclusa con sicurezza

DESCRIZIONE ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova, anidride solforosa. Possibili tracce di arachidi, soia, frutta a guscio, sesamo.