

## **ALEMAGNA ® – CROISSANT MELANGE VUOTO 80 g**



**NOME PRODOTTO:** CROISSANT MELANGE VUOTO 80 g

**LINEA:** LA CROISSANTERIE

**CODICE PRODOTTO:** 34002390

**CODICE EAN:** 8051369003333

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Cornetto vuoto. Prodotto già lievitato. Prodotto dolciario da forno, surgelato da cuocere.

**INGREDIENTI:** farina di **FRUMENTO**, melange [grassi vegetali (palma, cocco), acqua, **BURRO** anidro, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, aromi naturali, regolatori di acidità (acido citrico), colorante (betacarotene)], acqua, zucchero, lievito di birra, **UOVA**, proteine del **LATTE**, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, sale, lievito naturale (acqua, farina di **FRUMENTO**), **LATTE** scremato in polvere, aromi, colorante (betacarotene), emulsionante (E 472e), destrosio, agenti antiagglomeranti (carbonati di calcio), antiossidante (acido ascorbico), enzima (**FRUMENTO**), stabilizzante (isomalto), sciroppo di glucosio, agente gelificante (agar-agar), acidificante (acido citrico), conservante (sorbato di potassio). Può contenere altri **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SEMI DI SESAMO**, **SOIA** e **SENAPE**

**CONSERVAZIONE:** Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato.

**SHELF LIFE (mesi):** 12

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE:** Disporre il prodotto sulle teglie (max 6 pz per teglia), distanziandolo. Inserire direttamente nel forno ventilato preriscaldato a 160°/170°C per 26-28 minuti. Dopo la cottura lasciare raffreddare i prodotti. Da consumarsi previa cottura.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI, VALORI MEDI:**

	per 100g
Energia	1475 kJ 353 kcal
Grassi	22 g
- Di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	32 g
- Di cui zuccheri	5,1 g
Fibre	0,9 g
Proteine	6,2 g
Sale	0,84 g

**GLUTEN FREE** (si / no): No

**PRESENTA A PRONTUARIO ANNO CORRENTE** (si / no): No

**CONTENUTO PACK:** Peso per pezzo: 80 g – N° Pezzi: 54 – Peso Cartone: 4.320 g €

**DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO:** Gennaio 2023