

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

PRESENTE A PRONTUARIO ANNO CORRENTE (si / no): No

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

DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO: Gennaio 2023