

Descrizione

Croissant al burro surgelato prelievitato, farcito e guarnito con dolce cioccolato e pasta di nocciole.

Foto



Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, burro (LATTE) (15,8%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di FRUMENTO, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (E300, enzyme), UOVA. Farcitura: zucchero, olio di palma, NOCCIOLA (3,2%), cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, MANDORLE, emulsionante (E322 (SOJA)), aroma naturale di vaniglia. Decorazione: cioccolato (cacao: 35 % min) (4,2%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (SOJA))), UOVA.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	tolleranza inferiore	Destinazione	tolleranza superiore	Maximum
Peso	g	82,00	90,0	95,00	100,0	108,00
Lunghezza	cm	11,50	13,0	14,00	14,5	16,50
Larghezza	cm	4,80	5,3	5,60	5,9	6,50
Altezza	cm	4,50	4,5	4,50	4,5	4,50

Proprietà microbiologiche (Calculated)

stafilococco aureo/g	< 100
listeria/g	Assente
salmonella/25g	Assente
e.coli/g	< 10

Proprietà nutrizionali (Calculated)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g
proteine	6,2 g	12,4
energia (kcal)	384,1 kcal	19,2
carboidrati	42,4 g	16,3
- di cui zuccheri	16,9 g	18,8
grassi	20,6 g	29,4
- di cui saturi	11,3 g	56,4
sale	0,7 g	11,9
energia (kJ)	1 608,4 kJ	19,1

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Berekend)

glutine	+
glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	-
glutine contenente cereali (integrale)	-
glutine contenente cereali (avena)	-
glutine contenente cereali (granfarro)	-

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.

glutine contenente cereali (kamut)	-
noci	+
olio di noci	-
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	+
nocciole	+
noci	-
anacardi	-
noci pecan	-
noce brasiliana	-
pistacchi	-
noci di macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	+
semi di sesamo	-
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-
- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente	

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
 - Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
 - Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
 - Tenere sempre la confezione chiusa.
 - Durata 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:
Tipo di sacchetto: Sacchetto blu
Pezzos/Sacchetto: 24

Imballaggio secondario:
Scatola: Lunghezza:396 mm - Larghezza:296 mm - Altezza:190 mm
Peso lordo: 4 948,00 g
Peso netto: 4 560,00 g
EAN Code: 5413056006691
Pezzos/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 2

Pallettizzazione:
Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 417,34 Kg
Peso netto: 364,80 Kg
numero di strati per pallet: 10
numero di scatola per pallet: 80
Altezza del pallet articoli inclusi: 2,04 Mtr

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento..... +/- 15 min
 Tempo di cottura in forno +/- 21 min
 Temperatura di cottura in forno..... 170-190 °C
 Tempo di lievitazione /
 Temperatura di lievitazione /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi. Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura. Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Etichetta

IT - CROISSANT AL CIOCCOLATO/NOCCIOLA PREMIUM 95g SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, burro (**latte**) (15,8%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di **frumento**, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (E300, enzyme), **uova**. Riempimento: zucchero, olio di palma, **nocciola** (3,2%), cacao magro in polvere, **latte** scremato in polvere, **mandorle**, emulsionante (E322 (**soja**)), aroma naturale di vaniglia. Decorazione: cioccolato (cacao: 35 % min) (4,2%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (**soja**))), **uova**. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da informare a 170-190 °C per +/- 21 min.

EN - PREMIUM CROISSANT HAZELNUT-CHOCO 95g FROZEN

Ingredients: Dough: **wheat** flour, Butter (**milk**) (15,8%), water, yeast, sugar, salt, **wheat** gluten, dried yeast, flour treatment agent (E300, enzyme), **egg**. Filling: sugar, palm oil, **hazelnuts** (3,2%), reduced cocoa powder, skimmed **milk** powder, **almonds**, emulsifier (E322 (**soja**)), natural vanilla flavouring. Decoration: chocolate (cocoa solids: 35 % minimum) (4,2%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E322 (**soja**))), **egg**. After defrosting (+/- 15 min). Bake at 170-190 °C for +/- 21 min.

ES - CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO AVELLANA 95g ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de **trigo**, mantequilla (**leche**) (15,8%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de **trigo**, levadura deshidratada, agente tratante de la harina (E300, enzyme), **huevo**. Relleno: azúcar, aceite de palma, **avellana** (3,2%), cacao en polvo reducido, **leche** desnatada en polvo, **almendra**, emulgente (E322 (**soja**)), aroma natural de vainilla. Decoración: chocolate (cacao: 35 % mínimo) (4,2%) (azúcar, masa de cacao, mantequilla de cacao, emulgente (E322 (**soja**))), **huevo**. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a 170-190 °C a +/- 21 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton -
 Pezzi/scatola - Piezas/caja - Pieces/box

48 (4,56 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - Belgium-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

NL - PREMIUM HAZELNUT-CHOCO-CROISSANT 95g DIEPVRIES

Ingrediënten: Deeg: **tarwebloem**, boter (**melk**) (15,8%), water, gist, suiker, zout, **tarwegluten**, gedroogde gist, meelverbeteraar (E300, enzyme), ei. Vulling: suiker, palmolie, **hazelnoten** (3,2%), mager cacao poeder, mager melkpoeder, **amandelen**, emulgator (E322 (**soja**)), natuurlijk vanille aroma. Decoratie: chocolade (ten minste 35% cacao bestanddelen) (4,2%) (suiker, cacao massa, cacao boter, emulgator (E322 (**soja**))), ei. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij 170-190 °C gedurende +/- 21 min.

FR - PREMIUM CROISSANT CHOCO-NOISETTE 95g SURGELE

Ingredients: Pâte: farine de **froment**, beurre (**lait**) (15,8%), eau, levure, sucre, sel, gluten de **blé**, levure sèche, agent de traitement de la farine (E300, enzyme), **œuf**. Fourrage: sucre, huile de palme, **noisettes** (3,2%), cacao maigre en poudre, **lait** écrémé en poudre, **amandes**, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille. Décoration: chocolat (cacao: 35 % minimum) (4,2%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), **œuf**. Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à 170-190 °C pendant +/- 21 min. DE - PREMIUM HASELNUSS-SCHOKO-CROISSANT 95g TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: **Weizenmehl**, Butter (**Milch**) (15,8%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, **Weizengluten**, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (E300, enzyme), Ei. Füllung: Zucker, Palmöl, **Haselnüsse** (3,2%), Fettreduziertes Kakao pulver, Magermilchpulver, **Mandeln**, Emulgator (E322 (**Soja**)), Natürliches Vanille-Aroma. Dekoration: Schokolade (Kakao: 35 % mindestens) (4,2%) (Zucker, Kakao masse, Kakao butter, Emulgator (E322 (**Soja**))), Ei. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf 170-190 °C für +/- 21 min.



Code My Pastridor:

AK100904E



5 413056 006691

Lot: 16/04/18 . 12.01. L00

Ten minste houdbaar tot einde - A consommer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumar preferentemente antes del fin de - Best before end - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di

04/2019

17200000