

Délifrance**Mini croissant integrale topping
semi 30g DLF
Codice prodotto : 27237**

Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto	Prodotto da forno al burro con farina integrale e semi vari - Da cuocere - Surgelato.
Peso (g) prodotto venduto 30,00 (+/-)	

GTIN/EAN prodotto :	03291810272375	GTIN/EAN cartone :	3291811157121
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	100 (50 x 2)
Strati / bancale	14	Dim. del cartone in mm L x l x h	398x298x136
Cartoni / bancale	112	Peso netto del cartone (kg)	3.000
Unità / bancale	11200	Peso lordo del cartone (kg)	3.500
Peso netto bancale (kg)	23		
Peso lordo, bancale incluso (kg)	415	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Altezza, bancale incluso (cm)	205.4		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 19%, farina integrale di **grano tenero** 10%, semi 6.5% (semi di lino scuro, semi di girasole, semi di papavero, semi di lino giallo, pepite di semi di girasole), lievito, **glutine di grano tenero**, zucchero, **uova**, sale, fiocchi d'**avena**, agente di trattamento della farina (E300), enzima
Eventuale presenza: **soia, frutta a guscio**

V-2

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1424	1617	427	5
Energia (kcal)	341	387	102	5
Grassi (g)	19.4	22	5.8	8
di cui acidi grassi saturi (g)	11.2	12.7	3.4	17
Carboidrati (g)	31.4	35.7	9.4	4
di cui zuccheri (g)	3	3.4	0.9	1
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	3.7	4.1	1.1	4
Proteine (g)	8.4	9.6	2.5	5
Sale (g)	1.00	1.20	0.3	5

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali*
- ✓ Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 15-17 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto in forno preriscaldato a 170°C per circa 15-17 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

CONSERVAZIONE :

Dopo cottura Si raccomanda di consumare il prodotto entro massimo 24 ore.

Per mantenere la fragranza ottima del prodotto ai consumatori, si consiglia di cuocere regolarmente durante l'arco della giornata.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.