



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto	Prodotto dolciario da forno al burro con farina integrale e semi vari, surgelato. Pronto da cuocere.
Peso (g) prodotto venduto 80,00	

GTIN/EAN prodotto :	03291810070957	GTIN/EAN cartone :	3291811122327
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	56 (28 x 2)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x205
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.480
Unità / bancale	3584	Peso lordo del cartone (kg)	4.980
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	341.72		
Altezza, bancale incluso (cm)	179		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Il Croissant integrale topping semi di Délifrance rappresenta una fonte di fibre con più del 10% di farina integrale ed è ricco di semi vari. Semi di girasole, semi di papavero e semi di lino scuro ne fanno anche un prodotto fonte di fosforo. Non solo a colazione: questo croissant vuoto si presta ad accompagnare ogni momento della giornata. A colazione la sua superficie può essere spennellata con delicato miele d'acacia, a pranzo può essere personalizzato con deliziose farciture di prosciutto cotto di Praga e scamorza, nell'ora dell'aperitivo i croissant possono essere accompagnati con formaggio spalmabile e salmone, per un finger food all'ultima moda. Un prodotto versatile adatto ad accompagnare i diversi momenti di consumo dalla mattina alla sera.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 19%, farina integrale di **grano tenero** 10%, semi 4% (papavero, lino scuro, girasole), decorazione 3% (fiocchi d'**avena**, semi di lino scuro 25%, semi di lino giallo 25%, semi di girasole 12,5%, semi di girasole spezzettati 12,5%), lievito, zucchero, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, malto d'**orzo** tostato, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

Possibile presenza di **soia**, di **frutta a guscio** e di **semi di sesamo**.

Nonostante tutta l'attenzione posta durante la produzione del prodotto è possibile la presenza di residui vegetali.

FE - 3

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1421	1634	1137	14
Energia (kcal)	341	392	273	14
Grassi (g)	19.4	22.3	15.5	22
di cui acidi grassi saturi (g)	11.2	12.8	9	45
Carboidrati (g)	31.7	36.4	25.4	10
di cui zuccheri (g)	2.9	3.4	2.3	3
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	3.8	4.4	3	12
Proteine (g)	7.9	9.1	6.3	13
Sale (g)	0.75	0.86	0.6	10

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

CARATTERISTICHE

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

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



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 18-20 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Lasciare raffreddare prima di degustare.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.