

Scheda prodotto



Croissant con crema di noci e nocciola

Art. 5150
Denominazione dell'alimento croissant, surgelati
EAN 4009837051502
Livello di preparazione Prelievitato
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

| Unità | STCK * | BTL | KART | LAGE | PAL |
|----------------------------|---------------|---------------|-----------------|----------|---------------------------|
| Quantità per unità di base | 1 | 32 | 64 | 256 | 2.560 |
| Peso lordo ¹ | 0,11114 | 3,55648 | 7,11296 | 28,45184 | 284,5184 |
| Peso netto | 0,10 | 3,20 | 6,40 | 25,60 | 256,00 |
| l x b x h (mm) | 155 x 70 x 35 | 575 x 375 x 0 | 589 x 393 x 180 | - | 1.200 x 800 x 1.950 |
| Diametro (mm) | - | - | - | - | - |
| Cartoni/bancale | - | - | - | - | 40 |

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 15,5 x b 7,0 x h 3,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Croissant con crema di noci e nocciola

| | | | |
|----------------------------|--------------------|--|---|
| Valore energetico | 1554 kJ / 372 kcal | FARINA DI GRANO tenero, acqua, BURRO (12%), zucchero, NOCCIOLE (4%), olio di palma, lievito, olio di colza, LATTE INTERO IN POLVERE, polvere di cacao magro, polvere DI LATTE MAGRO, sale da tavola, PROTEINA DEL FRUMENTO, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, UOVA INTERE IN polvere, PROTEINE DELL'UOVO in polvere, emulsionante(esteri mono- e | Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, FRUTTO A GUSCIO (NOCE) E PRODOTTI DERIVATI |
| Grassi | 19,4 g | | |
| di cui acidi grassi saturi | 9,1 g | | |
| Carboidrati | 40,7 g | | |
| di cui zuccheri | 11,3 g | | |
| Proteina | 7,3 g | | |

| | | | |
|------|--------|--|--|
| sale | 0,87 g | diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, lectina), agente di trattamento della farina(acido ascorbico, amylase, xilanasi, cellulase, L-cistina) Può contenere tracce di: LUPINO, SESAMO, SOIA | |
|------|--------|--|--|

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Posare, congelato, sulla piastra del forno. Cuocere in forno a 165°C-175°C 20-22 minuti con molto vapore. fase di cottura, tiraggio aperto.

Scadenza minima dalla data di produzione

12 Monate

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Questo prodotto deve essere trasportato e conservato a una temperatura di almeno -18°C.

Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

Questo prodotto non contiene materie prime geneticamente modificate secondo i regolamenti n. 1829/1830/2003

Aggiornamento: 04/02/2021

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,