

## Croissant curvo nocciola 100g DLF Codice prodotto : 28944



Suggerimento di presentazione

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

**Tecnologia :** PL (Pre-Lievitato)

<b>Specifiche prodotto</b> Peso (g) prodotto venduto 100,00 (+/-)	Croissant al burro, farcitura nocciole, decorato di cioccolato, surgelato Prodotto già dorato all'uovo - Pronto da cuocere
--	---

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810289441	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811200995
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	40 (10 x 4)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	395x295x221
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.000
Unità / bancale	2560	Peso lordo del cartone (kg)	4.500
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	311		
Altezza, bancale incluso (cm)	191.8		
Dimensione bancale	80 x 120		

### PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Croissant con ricetta francese ricchissima di burro e tanta farcitura dal gusto leggero di nocciola e dal delicato sapore di cioccolato al latte che piacerà molto anche ai clienti più piccoli. In versione curva, così come vuole la tradizione italiana.

### INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 17%, farcitura 14,5% (zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, girasole, colza), **nocciole** 8%, cacao magro in polvere, **lattosio (latte)**, amido, emulsionante: E322, aroma naturale), zucchero, decorazione cioccolato 2,5% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E476, aroma naturale di vaniglia), lievito, **glutine di frumento**, **uovo**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

Eventuale presenza di lecitina di **soia**, **semi di sesamo** e di altra **frutta a guscio**.

**VALORI NUTRIZIONALI**

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1560	1773	1560	19
Energia (kcal)	373	424	373	19
Proteine (g)	5.6	6.4	5.6	11.2
Glucidi (g)	40.9	46.5	40.9	15.7
Zuccheri (g)	13.8	15.7	13.8	15.4
Amido	27	30.7	27	15
Lipidi (g)	20.3	23.1	20.3	29
Acidi grassi saturi (g)	11.2	12.7	11.2	55.8
Fibre alimentari (g)	2.2	2.5	2.2	8.8
Sodio (g)	0.305	0.347	0.305	12.717
Sale (g)	0.76	0.87	0.76	12.72

\* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

**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 tradizionale 28-30 min a 160 °C

**ISTRUZIONI D'USO :**

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate (indicazioni francesi). Per il mercato italiano, la temperatura raccomandata è di circa 160°C per 28-30 minuti. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Lasciare raffreddare prima di degustare.

**CONSERVAZIONE :**

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.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	