



HÉRITAGE

Croissant Héritage Superfourré cioccolato 90g Codice prodotto : 79333



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto

Peso (g) prodotto venduto 90,00 (+/-)

Prodotto dolciario da forno - Farcitura cioccolato
noccia - Da cuocere - Surgelato

GTIN/EAN prodotto :

03291810793337

GTIN/EAN cartone :

3291811257555

Pallettizzazione

30-Pal. 80x120

Imballaggio

00-Standard

Cartoni / strato

8

Unità / cartone

48 (12 x 4)

Strati / bancale

8

Dim. del cartone in mm L x l x h

395x295x221

Cartoni / bancale

64

Peso netto del cartone (kg)

4.320

Unità / bancale

3072

Peso lordo del cartone (kg)

4.688

Peso netto bancale (kg)

23

Termine Minimo di Conservazione

12 Mesi

Peso lordo, bancale incluso (kg)

323.032

Altezza, bancale incluso (cm)

191.8

Dimensione bancale

80 x 120

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

I migliori ingredienti per una sfoglia dorata e regolare.
Grande alveolatura, per un volume molto generoso.
16% farcitura cioccolato, 19% nocciole

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

farina di **grano tenero**, **burro** 19,3%, acqua, farcitura 16% (zucchero, **nocciole** 19%, cioccolato in polvere 18,5% (zucchero, cacao in polvere), grassi vegetali non idrogenati di palma e colza, **latte** scremato in polvere, emulsionante (E322 (**soia**))), zucchero di canna 4,7%, lievito, decorazione di cioccolato fondente 3% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (**soia**))), **glutine di grano tenero**, sale, **uova**, **latte** intero in polvere, zucchero, lievito (naturale) di **grano tenero** (acqua, farina di **grano tenero** fermentata), colorante (caroteni di origine naturale), agente di trattamento della farina (E300), enzima.

Eventuale presenza di altra **frutta a guscio**

VALORI NUTRIZIONALI

| | Per 100 g di prodotto venduto | Per 100 g di prodotto consumato (cotto) | Per prodotto | % AR* per prodotto cotto |
|--------------------------------|-------------------------------|---|--------------|--------------------------|
| Energia (kJ) | 1 630 | 1 867 | 1 467 | 18 |
| Energia (kcal) | 390 | 447 | 351 | 18 |
| Grassi (g) | 22.5 | 25.8 | 20.3 | 29 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 12.7 | 14.5 | 11.4 | 57 |
| Carboidrati (g) | 38.8 | 44.4 | 34.9 | 13 |
| di cui zuccheri (g) | 16.5 | 18.8 | 14.9 | 17 |
| di cui amido | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fibre (g) | 2.3 | 2.7 | 2.1 | 8 |
| Proteine (g) | 7 | 8 | 6.3 | 13 |
| Sale (g) | 0.76 | 0.87 | 0.7 | 11 |

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

CARATTERISTICHE

- ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 21-23 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 170°C e seguire le indicazioni di cottura sopra indicate. Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzata. Lasciare raffreddare prima di gustare.

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

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.