



Croissant integrale topping semi Codice prodotto : S7095



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

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

| | | | |
|----------------------------------|----------------|--|---------------|
| 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% (girasole, papavero, lino scuro), decorazione 3% (semi 75% (lino scuro, lino giallo, girasole), fiocchi d'**avena**), lievito, zucchero, **glutine di grano tenero**, sale, **uova**, malto d'**orzo** tostato, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

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

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

VALORI NUTRIZionali

| | Per 100 g di prodotto venduto | Per 100 g di prodotto consumato (cotto) | Per prodotto | % AR* per prodotto cotto |
|--------------------------------|-------------------------------|---|--------------|--------------------------|
| Energia (kJ) | 1437 | 1651 | 1150 | 14 |
| Energia (kcal) | 344 | 396 | 275 | 14 |
| Grassi (g) | 19.6 | 22.5 | 15.7 | 22 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 11.5 | 13.2 | 9.2 | 46 |
| Carboidrati (g) | 31.8 | 36.5 | 25.4 | 10 |
| di cui zuccheri (g) | 3.3 | 3.7 | 2.6 | 3 |
| di cui amido | 27.1 | 31.1 | 21.6 | 12 |
| Fibre (g) | 4.4 | 5 | 3.5 | 14 |
| Proteine (g) | 8.1 | 9.3 | 6.5 | 13 |
| Sale (g) | 1.04 | 1.20 | 0.8 | 14 |

*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 16-18 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.

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 | |