

Descrizione

Un croissant al burro non cotto.

Foto



Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, acqua, burro (LATTE) (20,6%), lievito, zucchero, sale, glutine di FRUMENTO, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, UOVA. Decorazione: UOVA. Può contenere tracce di: nocchie, mandorle.

Proprietà fisiche

| | Unità | Minimum | Destinazione | Maximum |
|-----------|-------|---------|--------------|---------|
| Peso | g | 67,0 | 80,0 | 100,0 |
| Lunghezza | cm | 11,5 | 15,0 | 18,0 |
| Larghezza | cm | 4,5 | 5,8 | 7,1 |
| Altezza | cm | 3,8 | 4,8 | 5,8 |

Proprietà microbiologiche (Calculated)

| | |
|-----------------------------|---------|
| muffe/g | < 300 |
| salmonella/25g | Assente |
| cereo bacillo/g | < 300 |
| e.coli/g | < 10 |
| Coagulasi pos. Stafilococco | < 300 |

Proprietà nutrizionali (Calculated)

| | pro 100g | Assunzioni di riferimento per 100g (%) |
|-------------------|----------|--|
| energia (kJ) | 1405 kJ | 16,7 |
| energia (kcal) | 336 kcal | 16,8 |
| grassi | 18 g | 25,4 |
| - di cui saturi | 11 g | 56,3 |
| carboidrati | 37 g | 14,0 |
| - di cui zuccheri | 4,5 g | 4,9 |
| fibre alimentari | 1,7 g | 5,6 |
| proteine | 6,5 g | 13,1 |
| sale | 0,89 g | 14,8 |

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Numero articolo 221776
Nome articolo CROISSANT AL BURRO 80G
Thaw , Bake & Serve

Data di produzione: 06-02-2025

Allergeni (Berekend)

| | |
|-------------------------------------|---|
| glutine | + |
| cereali contenenti glutine (grano) | + |
| cereali contenenti glutine (segale) | - |
| cereali contenenti glutine (orzo) | - |
| cereali contenenti glutine (avena) | - |
| cereali contenenti glutine (farro) | - |
| cereali contenenti glutine (kamut) | - |
| frutta a guscio | ? |
| arachidi | - |
| mandorle | ? |
| nocciole | ? |
| nocci | - |
| nocci di acagiù | - |
| nocci di pecan | - |
| nocci del Brasile | - |
| pistacchi | - |
| nocci macadamia | - |
| latte | + |
| uova | + |
| soia | - |
| semi di sesamo | - |
| solfiti (da e220 a e227) (> 10ppm) | - |
| sedano | - |
| senape | - |
| pesce | - |
| crostacei | - |
| molluschi | - |
| lupini | - |

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Sacchetto blu
Pezzos/Sacchetto: 30

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:396 mm - Larghezza:294 mm - Altezza:246 mm
Peso lordo: 5 230,00 g
Peso netto: 4 800,00 g
EAN Code: 5413056038388
Pezzos/Scatola : 60
Sacchetto/Scatola : 2

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: EUROCHEP
Peso lordo: 314,38 Kg
Peso netto: 268,80 Kg
numero di strati per pallet: 7
numero di scatola per pallet: 56
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,87 Mtr

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.

Numero articolo 221776
Nome articolo CROISSANT AL BURRO 80G
Thaw , Bake & Serve

Data di produzione: 06-02-2025

Voce doganale

19012000

Istruzioni per l'usoTempo di scongelamento +/-15 min
Tempo di cottura in forno +/- 21 min
Temperatura di cottura in forno ..: 170-190°C
Tempo di lievitazione /
Temperatura di lievitazione /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi. Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura. Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Etichetta**IT - CROISSANT AL BURRO 80G SURGELATO**Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (20,6%), lievito, zucchero, sale, glutine di **frumento**, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, **uova**. Decorazione: **uova**. **Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.**

Scongela per (+/-15 min) e cuocere in forno pre-riscaldato, a 170-190°C per +/- 21 min.

EN - BUTTER CROISSANT 80G QUICK FROZENIngredients: Dough: **wheat flour**, water, Butter (**milk**) (20,6%), yeast, sugar, salt, **wheat** gluten, flour treatment agent (E300), enzyme, **egg**. Decoration: **egg**. **May contain traces of: hazelnuts, almonds.**

After defrosting (+/-15 min). Bake at 170-190°C for +/- 21 min.

ES - CROISSANT MANTEQUILLA 80G ULTRACONGELADOIngredientes: Masa: harina de **trigo**, agua, mantequilla (**leche**) (20,6%), levadura, azúcar, sal, gluten de **trigo**, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas, **huevo**. Decoración: **huevo**. **Puede contener trazas de: avellanas, almendras.**

Después de la descongelación (+/-15 min). Hornee a 170-190°C a +/- 21 min.

Stuks/doos - Pièces/bolles - Stück/Karton -
Pezzi/scatola - Piezas/caja - Pieces/box:

60 (4,80 kg)

Lantmännén Unibake Londerzeel nv - Nijverheidsstraat 3 - Belgium-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

NL - BOTERCROISSANT 80G DIEPVRIESIngrediënten: Deeg: **tarwebloem**, water, boter (**melk**) (20,6%), gist, suiker, zout, **tarwegluten**, meelverbeteraar (E300), enzyme, **ei**. Decoratie: **ei**. **Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen.**

Na ontdooien (+/-15 min). Bakken bij 170-190°C gedurende +/- 21 min.

FR - CROISSANT AU BEURRE 80G SURGELÉIngrédients: Pâte: farine de **blé**, eau, beurre (**lait**) (20,6%), levure, sucre, sel, gluten de **blé**, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, **oeuf**. Décoration: **oeuf**. **Peut contenir des traces de: noisettes, amandes.**

Après décongélation (+/-15 min). Cuire à 170-190°C pendant +/- 21 min.

DE - CROISSANT MIT BUTTER 80G TIEFGEFRORENZutaten: Teig: **Weizenmehl**, Wasser, Butter (**Milch**) (20,6%), Hefe, Zucker, Salz, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, **Ei**. Dekoration: **Ei**. **Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.**

Nach dem Auftauen (+/-15 min). Backen auf 170-190°C für +/- 21 min.

Lot: 06/08/24 082621 L00

Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Best before end - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di

08/2025

221776

