

# Mini Croissant

Kod produktu: 23556



Klasyczny croissant o bogatym smaku i jasnej, otwartej strukturze ciasta z delikatną chrupką skórką w wersji mini.

## Rozmroź, Dopiecz i Podaj

Wprost z zamrażalnika włożyć do pieca wstępnie nagrzanego do temp. 170 – 190°C (piec konwekcyjny). Piec przez 15 minut. Piecze różnią się od siebie, dlatego należy regulować czas pieczenia, a nie temperaturę. Przed podaniem wypiek powinien ostygnąć. Dobre wyniki można uzyskać rozmrażając wyrób przed pieczeniem przez około 15 minut.

## Składniki

Mąka PSZENNA, masło 21%, woda, drożdże, cukier, JAJA, sól jodowana, emulgator (E472f), środek przetwarzający mąkę (kwas askorbinowy), barwnik (E160b).

<b>EAN</b>	5413056023797
<b>Masa sztuki</b>	30 g
<b>Sztuk / zgrzewka</b>	50
<b>Sztuk / karton</b>	150
<b>Zgrzewka / karton</b>	3
<b>karton / paleta</b>	80
<b>Termin przydatności</b>	12 miesięcy
<b>Przechowywanie</b>	Przechowywać w temp. -18°C. Inny sposób przechowywania, (np. lodówka) może wpłynąć niekorzystnie na świeżość croissantów i ich walory smakowe. Produkt po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia
<b>Kraj pochodzenia</b>	BE

## Wartości odżywcze na 100g

Energia	1416kJ
Kcal	338kcal
Tłuszcz	17g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9,6g
Węglowodany	38g
w tym cukry	6,2g
Błonnik	1,6g
Białko	6,4g
Sól	1g
Białka (%)	8%
Węglowodany (%)	46%
Tłuszcz (%)	46%
Dietary Fiber (%)	1%
Lactose	0,06%