

Croissant Czekoladowy

Kod produktu: 23551



Croissant z nadzieniem czekoladowym.

Łagodny, czekoladowy krem wypełniający całe wnętrze croissanta maślanego ozdobionego dodatkowo wiórkami czekoladowymi.

Rozmroź, Dopiecz i Podaj

Wprost z zamrażalnika włożyć do pieca wstępnie nagrzanego do temp. 170 – 190°C (piec konwekcyjny). Piec przez 21 minut. Piece 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

EAN	5413056023827
Masa sztuki	95 g
Sztuk / zgrzewka	24
Sztuk / karton	48
Zgrzewka / karton	2
karton / paleta	80
Termin przydatności	12 miesięcy
Przechowywanie	Wprost z zamrażalnika włożyć do pieca wstępnie nagrzanego do temp. 170 – 190°C (piec konwekcyjny). Piec przez 21 minut. Piece 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
Kraj pochodzenia	BE

Wartości odżywcze na 100g

Energia	1592kJ
Kcal	380kcal
Tłuszcz	20g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9,7g
Węglowodany	42g
w tym cukry	17g
Błonnik	2,2g
Białko	6,1g
Sól	0,79g

Składniki

Ciasto: mąka PSZENNA, woda, olej roślinny jadalny, drożdże, cukier, masło, sól, gluten PSZENNY, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzym, naturalny aromat, emulgator: E471, regulator kwasowości: E300, barwnik: E160a (i), JAJO.

Nadzienie: cukier, tłuszcz roślinny, orzechy laskowe (3,2%), KAKAO w proszku, odtłuszczone MLEKO w proszku, emulgator: E322, migdały, naturalny aromat waniliowy.

Dekoracja: czekolada (masy kakaowej: 35% minimum) (5,3%(cukier, masa kakaowa, masło kakaowe, emulgator: E322).