



Круассан с шоколадом и фундуком 95г

Артикул 21823001

Самый популярный среди сладких круассанов. Шоколадно-ореховая паста на сливочном масле внутри и посыпка из настоящего бельгийского шоколада снаружи — это то, что ваши гости оценят по достоинству.

Разморозить и выпекать

Замороженный полуфабрикат круассан поместить в предварительно разогретую до 185°C конвекционную печь. Выпекать в течение 21 минуты. Для получения наилучшего результата продукт рекомендуется разморозить перед выпеканием в течение 15 минут. При выпекании изделий в печах другого типа изменяйте температуру, но не время выпекания.

EAN-код короба	5413056019578
Вес шт.	95 g
Шт. в пакете	24
Шт. в коробке	48
Пакетов в коробке	2
Коробок на паллете	80
Срок годности:	Срок годности замороженного продукта – 12 месяцев Срок употребления выпеченного продукта – 24 часа
Условия хранения:	Хранить при температуре не выше минус 18 °С. Размороженные изделия повторно не замораживать.
Страна-производитель	BE

Пищевая ценность (на 100 г)

Энергетическая ценность	1592кДж
Ккал	380ккал
Жиры	20г
-в т.ч. Насыщенные	9,7г
Углеводы	42г
-в т.ч. сахара	17г
Волокна	2,2г
Белки	6,1г
Соль	0,79г
Жиры (%)	20,49%

Состав

Мука пшеничная в/с, начинка (сахар, пальмовый жир, фундук, обезжиренный какао-порошок, обезжиренное сухое молоко, миндаль, эмульгатор E322, натуральный ароматизатор ваниль), вода питьевая, масло пальмовое, дрожжи хлебопекарные, шоколад (сахар, какао-масса, какао-масло, эмульгатор E322), сахар, масло рапсовое, масло сливочное, соль, глютен пшеничный, эмульгатор E471, дрожжи сухие хлебопекарные, антиокислители E306, E330, натуральный ароматизатор, вещество для обработки муки (антиокислитель Аскорбиновая кислота, ферментные препараты), яйцо.