



# Круассан сливочный МИКС

Артикул 21850000

Круассан в форме полумесяца – оптимальное решение для подачи с джемом и конфитюром, а также для сэндвичей. Бленд сливочного и растительного масел – снижение себестоимости выпечки без потерь при максимальном сохранении вкуса и качества.

## Разморозить и выпекать

Замороженный полуфабрикат поместить в предварительно разогретую до 185°C конвекционную печь. Выпекать в течение 21 минуты. Для получения наилучшего результата продукт можно разморозить перед выпеканием в течение 15 минут. При выпекании изделий в печах другого типа изменяйте температуру, но не время выпекания. Выпеченный продукт хранить при температуре от +15 °C до +25 °C и употребить в течение 24 часов.

## Состав

Мука пшеничная в/с, масло сливочное, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные, сахар, яйцо, соль, глютен пшеничный, дрожжи сухие хлебопекарные, средство для обработки муки (антиокислитель – аскорбиновая кислота, ферментные препараты).

<b>EAN-код короба</b>	5413056019608
<b>Вес шт.</b>	70 g
<b>Шт. в пакете</b>	24
<b>Шт. в коробке</b>	48
<b>Пакетов в коробке</b>	2
<b>Коробок на паллете</b>	80
<b>Срок годности:</b>	12 месяцев
<b>Условия хранения:</b>	При температуре не выше минус 18 °C. Размороженные изделия повторно не замораживать.
<b>Страна-производитель</b>	BE

## Пищевая ценность (на 100 г)

Энергетическая ценность	1416кДж
Ккал	338ккал
Жиры	17г
-в т.ч. Насыщенные	9,6г
Углеводы	38г
-в т.ч. сахара	6,2г
Волокна	1,6г
Белки	6,4г
Соль	1г
Жиры (%)	17,38%
Lactose	0,02%