

Мучное кондитерское изделие - полуфабрикат замороженный торговой марки Schulstad.

Код продукта: 1 71 70000



Замороженный круассан традиционной формы, который должен быть подвергнут полной термической обработке (запеканию) после размораживания.

Разморозить и выпекать

Замороженный полуфабрикат круассан поместить в предварительно разогретую до 185°C конвекционную печь. Выпекать в течение 15 минут. 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.

Состав

мука пшеничная в/с, сливочное масло, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, глютен пшеничный, сухие хлебопекарные дрожжи, улучшитель хлебопекарный (антиокислитель Аскорбиновая кислота, ферментные препараты), яйца. Состав начинки: сахар, масло пальмовое, фундук, какао порошок, сухое обезжиренное молоко, миндаль, эмульгатор лецитин соевый, натуральный ароматизатор «Ваниль». Состав декора: шоколад (сахар, какао масса, масло какао, эмульгатор лецитин соевый).

EAN-код

Срок годности

12 месяцев

Условия хранения

хранить при температуре не выше минус 18 °С. размороженные изделия повторно не замораживать.

Страна происхождения RU

Пищевая ценность на 100г продукта

Энергетическая ценность	1610кДж
Ккал	380ккал
Жиры	20г
- в т.ч. насыщенные	1г
Углеводы	43г
- в т.ч. сахара	1г
Белки	6г
Соль	1г
Sodium	0,4г