

Круассан с сыром

Код продукта: 24060001



Мучные кондитерские изделия, полуфабрикаты замороженные торговой марки Schulstad Bakery Solutions

Разморозить и выпекать

Замороженные изделия выпекать в предварительно разогретой до 170°C конвекционной печи или разогретой до 190°C духовой печи в течение 21 минуты. Для получения наилучшего результата продукт можно разморозить перед выпеканием в течение примерно 15 минут.

EAN-код	5413056025197
Масса нетто одного изделия	95 g
Штук в упаковке	24
Штук в коробе	48
Количество упаковок в коробе	2
Коробов на паллете	80
Срок годности	9 месяцев
Условия хранения	хранить при температуре не выше минус 18 °C.
Страна происхождения	BE

Пищевая ценность на 100г продукта

Энергетическая ценность	1324кДж
Ккал	316ккал
Жиры	17г
- в т.ч. насыщенные	8,2г
Углеводы	32г
- в т.ч. сахара	3,3г
Волокна	1,6г
Белки	8,2г
Соль	1,2г

Состав

мука пшеничная в/с, вода питьевая, масло пальмовое, дрожжи хлебопекарные, сахар, масло рапсовое, масло сливочное, глютен пшеничный, соль, эмульгатор E471, улучшитель муки хлебопекарный (альфа-амилаза, амилаза, антиокислитель E300, гемицеллюлаза, ксиланаза), сухие дрожжи хлебопекарные, регулятор кислотности E330, натуральный ароматизатор сливочного масла, яйцо, сырная начинка (вода питьевая, сыр, масло пальмовое, производные молока (цельное сухое молоко, сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко, молочный белок), модифицированный картофельный крахмал, пшеничный крахмал, краситель E160b, яичный порошок, сухой яичный белок, усилитель вкуса и аромата E621, сироп глюкозы, сахарная крошка (мука пшеничная в/с, соль, дрожжи хлебопекарные), соль, клетчатка (пшеница), стабилизатор E339ii, гидролизированный растительные соевый белок, регуляторы кислотности E270, E330, стабилизаторы E412, E415, дрожжевой экстракт, специи (белый перец, мускатный орех, лук сушеный молотый, чабрец, лавровый лист)), отделка (сыр (молоко, соль, молочнокислые бактерии, сычужный фермент, краситель E160b, консервант E251)). Может содержать орехи и семена кунжута.