

Croissant au beurre

non cuit



N° art.	10605
Conservation à -18°C (jours)	30 *
Poids (g)	55
Unité de livraison	CT à 150 STK
GTIN-13	7611075106059
Poids total (kg)	8.63
Conditions de stockage	surgelé, entre -18 et -22 °C
Pays de production	CH

Préparation

Poser les pâtons congelés, suffisamment espacés, sur une tôle à gâteau, couvrir avec du plastique et laisser les décongeler. Les faire gonfler au double de leur volume sous l'effet de la chaleur (25°C env.). Ensuite, cuire 14 - 17 minutes au four préchauffé à 210°C (à 180°C au four à chaleur tournante) avec de vapeur.

Dénomination spécifique

Pâte levée au beurre, surgelée

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, BEURRE 20%, AMIDON DE BLÉ, levure de boulangerie, OEUF ENTIER, sucre, BEURRE FONDU 1%, sel comestible iodé, FARINE DE MALT D'ORGE, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE GONFLEMENT DE BLÉ, LAIT ENTIER EN POUDRE, OEUF ENTIER EN POUDRE, agent de traitement de la farine [E300]

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1394	Kilocal. env. (kcal)	333
Lipides (g)	18	Glucides (g)	37
dont acides gras saturés (g)	10	dont sucres (g)	2.1
Protéines (g)	6.2	Sel (g)	0.93