



Croissant à la saumure

précuit

| N° art. | 10710 |
|------------------------------|------------------------------|
| Conservation à -18°C (jours) | 60 * |
| Poids (g) | 40 |
| Unité de livraison | CT à 70 STK |
| GTIN-13 | 7611075107100 |
| Poids total (kg) | 3.19 |
| Conditions de stockage | surgelé, entre –18 et –22 °C |
| Pays de production | СН |

Préparation

Sortir du congélateur et cuire pendant 2 - 3 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

Dénomination spécifique

Produit de pâte levée au beurre à la saumure, précuit, surgelé

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, BEURRE 20%, eau, OEUF ENTIER, BEURRE FONDU 1.4%, levure de boulangerie, AMIDON DE BLÉ, sel comestible iodé, saumure pour bretzels (régulateur d'acidité [E524]) 0.8%, PETIT-LAIT EN POUDRE, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, FARINE DE MALT D'ORGE, FARINE DE GONFLEMENT DE BLÉ, glucose, agent de traitement de la farine [E300]

Valeurs nutritionnelles par 100 g

| Kilojoule env. (kJ) | 1469 | Kilocal. env. (kcal) | 351 |
|------------------------------|------|----------------------|-----|
| Lipides (g) | 19 | Glucides (g) | 39 |
| dont acides gras saturés (g) | 11 | dont sucres (g) | 1.4 |
| Protéines (g) | 6.8 | Sel (g) | 1.3 |