

Mini croissant saumure Avanti

4,16 kg (130 pcs env.), prélevé



| | |
|------------------------------|------------------------------|
| N° art. | 10717 |
| Conservation à -18°C (jours) | 45 * |
| Poids (g) | 32 |
| Unité de livraison | CT à 130 STK |
| GTIN-13 | 7611075107179 |
| Poids total (kg) | 4.52 |
| Conditions de stockage | surgelé, entre -18 et -22 °C |
| Pays de production | CH |

Préparation

Laisser décongeler pour 15 minutes sur une tôle à gâteau, puis cuire 12 - 15 minutes env. au four préchauffé à 210°C (à 180°C au four à chaleur tournante), avec de vapeur. Attention: la saumure à l'état cru est corrosive!

Dénomination spécifique

Pâte levée au beurre à la saumure, prélevée, surgelée

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, BEURRE 18%, AMIDON DE BLÉ, levure de boulangerie, OEUF ENTIER, sucre, saumure pour bretzels (régulateur d'acidité [E524]) 1.1%, BEURRE FONDU 0.9%, 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) | 1312 | Kilocal. env. (kcal) | 313 |
| Lipides (g) | 17 | Glucides (g) | 35 |
| dont acides gras saturés (g) | 9.9 | dont sucres (g) | 2 |
| Protéines (g) | 5.8 | Sel (g) | 0.87 |