

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