

Crossant Avanti végétan

prélevé



N° art.	13551
Conservation à -18°C (jours)	30 *
Poids (g)	55
Unité de livraison	CT à 40 STK
GTIN-13	7611075135516
Poids total (kg)	2.405
Conditions de stockage	surgelé, entre -18 et -22 °C
Pays de production	CH

Préparation

Disposer les pâtons surgelés sur une plaque et laisser les décongeler à température ambiante durant 15 minutes env. Ensuite, cuire 16 - 18 minutes env. au four préchauffé à 210°C (à 180°C au four à chaleur tournante) avec de vapeur.

Dénomination spécifique

Pâte levée avec matière grasse à tartiner végétale, prélevée, surgelée

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, matière grasse à tartiner végétale 18% (beurre de karité, eau, huile de coco, huile de colza, sel comestible, jus de carotte concentré, émulsifiant [E322 de tournesol], jus de citron, arôme naturel), levure de boulangerie, huile de colza, sucre, AMIDON DE BLÉ, sel comestible iodé, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE GONFLEMENT DE BLÉ, FARINE DE MALT D'ORGE, glucose, agent de traitement de la farine [E300]

Allergènes

gluten, Traces de lait, oeuf

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1308	Kilocal. env. (kcal)	312
Lipides (g)	16	Glucides (g)	36
dont acides gras saturés (g)	7.3	dont sucres (g)	2.7
Protéines (g)	6.4	Sel (g)	1.2