Romer's Hausbäckerei AG
Neubruchstrasse 1
8717 Benken SG

Téléphone 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss

BIG Croissant à la saumure

prélevé

N° art.	10714
Conservation à -18°C (jours)	30 *
Poids (g)	105
Unité de livraison	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075107148
Poids total (kg)	6.75
Conditions de stockage	surgelé, entre –18 et –22 °C
Pays de production	CH

Préparation

Préparation: Disposer les pâtons surgelés sur une plaque avec du papier de cuisson siliconé. Laisser les décongeler à température ambiante durant 30 minutes env. Ensuite, cuire 23 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 19%, AMIDON DE BLÉ, levure de boulangerie, OEUF ENTIER, sucre, BEURRE FONDU 1%, sel comestible iodé, saumure pour bretzels (régulateur d'acidité [E524]) 0.5%, 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)	1356	Kilocal. env. (kcal)	324
Lipides (g)	17	Glucides (g)	36
dont acides gras saturés (g)	10	dont sucres (g)	2.1
Protéines (g)	6	Sel (g)	0.9

** Conservation au minimum dès la date de livraison.*

Date d'impression 16 mai 2024