

## Croissant à la saumure Avanti

prélevé



N° art.	10715
Conservation à -18°C (jours)	30 *
Poids (g)	55
Unité de livraison	CT à 100 STK
GTIN-13	7611075107155
Poids total (kg)	5.95
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 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. 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 0.9%, sel comestible iodé, saumure pour bretzels (régulateur d'acidité [E524]) 0.7%, 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)	1345	Kilocal. env. (kcal)	321
Lipides (g)	17	Glucides (g)	36
dont acides gras saturés (g)	10	dont sucres (g)	2.1
Protéines (g)	6	Sel (g)	0.9