# Mini Croissant Beurre PAC 30gr

Réf : **12102**

Fournisseur : BRIDOR

| | | |
|---|---|---|
| Origine / Fabrication | Transformé en France | |
| Conditionnement | Carton de 195 pièces | Carton de 5.850 kg |

| | |
|---|---|
| Liste des ingrédients | 23% farine de blé, beurre Charentes-Poitou AOP (lait), eau, sucre, levure, poudre de lait entier, sel, gluten de blé, oeufs issus de poules élevées au sol, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicelluloses, acide ascorbique) |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Inspiré des traditions tourières françaises<br>Gamme Lenôtre professionnels<br>Clean Label Bridor<br>Prêt à cuire<br>Dimension : L 8.5 x l 4 x E 2.5cm ± 1.0 cm<br>Absence d'OGM |
| Allergènes | céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coques |

| | |
|---|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 30 à 45 minutes à température ambiante |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24 heures entre 0° et 4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | Mise sur plaque (600x400) : 24 unités par plaque.<br>Préchauffage du four 190°C.<br>Cuisson (en four ventilé) : environ 13-14 min à 165-170°C, oura ouvert.<br>Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante. |

## Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---|---|---|
| Énergie (kj) : 1552 | Énergie (kcal) : 371 | Fibres alimentaires (g) : 2.2 |
| Glucides (g) : 39 | Dont en sucres (g) : 7.7 | Protéines (g) : 7.7 |
| Matières grasses (g) : 20 | Dont en acides gras saturés (g) : 14 | Sel (g) : 1 |