Croissant AOP PAC 80gr

Réf : **12147**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 60 pièces	Carton de 4.800 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 Inspiré des traditions tourières françaises Gamme éclat du terroir Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 13 x l 6.5 x E 4.5cm ± 1.0 cm 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) : 9 unités par plaque. Préchauffage du four 190°C. Cuisson (en four ventilé) : environ 15-18 min à 165-170°C, oura ouvert. 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