

## Croissant Beurre PAC 50gr

Réf : 10015

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 120 pièces	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, 23% beurre fin (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 tournières françaises Gamme éclat du terroir Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 11.5 x l 4.5 x E 3.5cm ± 1.0cm 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	30-45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 12 unités par plaque. Préchauffage du four 190°C. Cuisson (en four ventilé) : environ 15-17 min à 165-170°C, oua ouvert. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1552	Énergie (kcal) : 371	Fibres alimentaires (g) : 2.20
Glucides (g) : 39	Dont en sucres (g) : 7.70	Protéines (g) : 7.70

Matières grasses (g) : 20

Dont en acides gras saturés (g) : 13

Sel (g) : 1