

## Croissant Beurre PAC 120gr

Réf : 13885

Fournisseur : BRIDOR

|                       |                                  |                    |
|-----------------------|----------------------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine France                   |                    |
| Conditionnement       | Carton de 2 sachets de 18 pièces | Carton de 4.320 kg |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients        | farine de BLÉ, eau, beurre fin (LAIT) 16%, levure, sucre, OEUFS issus de poules élevées au sol, sel, gluten de BLÉ, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases) |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Inspiré des traditions tourières françaises<br>Gamme les classiques<br>Clean Label Bridor<br>Prêt à cuire<br>Dimension : L 22 x l 9 x E 6cm ± 2cm<br>Absence d'OGM      |
| Allergènes                   | céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris 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 min 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<br>Préchauffage du four 190°C<br>Cuisson (en four ventilé) environ : 15-17 min à 165-170°C, oura ouvert<br>Refroidissement et ressage sur grille 15 min à température ambiante |

### Informations nutritionnelles pour 100g

|                     |                          |                               |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Énergie (kj) : 1396 | Énergie (kcal) : 333     | Fibres alimentaires (g) : 2.6 |
| Glucides (g) : 42   | Dont en sucres (g) : 6.2 | Protéines (g) : 8.4           |

Matières grasses (g) : 14

Dont en acides gras saturés (g) : 9

Sel (g) : 1.1