

**HLBOKOZMRAZENÝ, PREDKYSNUTÝ
PARÍŽSKY ROŽOK – CROISSANT 85g**

Číslo položky: 11228



Opis

Pekárenský výrobok v tvare rožka z lístkového cesta s droždím.

Odporúčaná príprava

Cesto necháme na naolejovanom plechu alebo na papieri na pečenie vo vlhkom priestore zariadenia na kysnutie 35 – 40 minút pri teplote 35 °C rozmraziť, potom pečieme 15 – 18 minút pri teplote 195 °C. Na začiatku pečenia odporúčame naplniť priestor na pečenie parou. Ak v peci nie je para, produkty postriekajte vodou ručným postrekovačom.

Zloženie

PŠENIČNÁ MÚKA, pitná voda, margarín [rastlinný tuk (palmový), pitná voda, jedlá soľ, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselín), konzervačná látka (sorban draselný), regulátor kyslosti (kyselina citrónová), aróma, farbivo (karotény)], kryštálový cukor, droždie, vitálny PŠENIČNÝ LEPOK, celé sušené VAJCIA, jedlá soľ, pekárska zmes [PŠENIČNÝ LEPOK, PŠENIČNÁ MÚKA, hrachová vláknina, látka na ošetrovanie múky (kyselina askorbová), neaktívne droždie, enzýmy], aróma.

Udaje produktu	
Hmotnosť v surovom stave (g)	85
Hmotnosť po príprave (g)	70
Rozmery (cm x cm)	19
Minimálna trvanlivosť v zmrazenom stave skladované pri	275 dní
Trvanlivosť po príprave	12 hodín
Číslo colnej tarify	19 059 080
DPH	19%

Logistické údaje	
ks/kartón	55
kartónov/paleta	72
Brutto hmotnosť kartónu (kg)	5,0
Hmotnosť palety (kg)	381
EAN kód produktu	5 999 505 834 232
EAN kód kartónu	premenlivý
Rozmery kartónu (cm*cm*cm)	38*24,5*18,5

Tabuľka výživových hodnôt		
Priemerná výživová hodnota v 100 g výrobku		% RI*
Energetická hodnota kJ/kcal	1390/332	16
Tuky	16 g	23
z toho nasýtené mastné kyseliny	8,2 g	41
Sacharidy	39,2 g	15
z toho cukry	4,0 g	4
Bielkoviny	6,9 g	14
Soľ	0,99 g	17
* Referenčná hodnota príjmu priemernej dospeléj osoby (8400 kJ / 2000 kcal)		

Alergény

Upozornenie! Produkt bol vyrobený v prevádzke, ktorá spracováva aj mlieko, vajcia, horčicu, sezamové semienka, sóju, siričitany, orechoviny alebo ich deriváty.

Skladovanie a preprava

Skladovacia a prepravná teplota pod –18 °C.

Dôležitá informácia

Rozmrazený výrobok nikdy znovu nezmrazujte!

Obsah transmastných kyselín: <2 g/100 g tuku.