

Description

Découvrez la texture irrésistible du Delice Croissant Courbé - croustillant, aéré et onctueux. Préparé avec soin, il respecte les temps de repos nécessaires au développement de son arôme caractéristique. Avec ses 16 couches délicates de pâte feuilletée et ses 21% de beurre crémeux, le croissant courbé Délice est un choix délicieux pour le petit-déjeuner (buffet) ou un en-cas sucré !

Photo



Ingrédients

Pâte: farine de BLÉ, beurre (LAIT) (20,6%), eau, levure, sucre, sel, GLUTEN de BLÉ, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, OEUF. Décoration: OEUF. Peut contenir: autres céréales contenant du gluten.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Poids	g	65,0	70,0	75,0
Longueur	cm	7,7	9,3	10,9
Largeur	cm	7,3	8,3	9,2
Hauteur	cm	3,7	4,0	4,3

Normes microbiologiques (Calculated)

moisissures/g	< 300
salmonella/25g	Absente
bacillus céréus/g	< 300
e.coli/g	< 10
Coagulase pos. Staphylocoque	< 300

Valeurs nutritives (Calculated)

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	1414 kJ	16,8
energie (kcal)	338 kcal	16,9
matières grasses	18 g	25,3
- dont acides gras saturés	11 g	56,1
glucides	37 g	14,3
- dont sucres	5,9 g	6,6
fibres	1,6 g	5,5
protéines	6,4 g	12,9
sel	0,87 g	14,5

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

Allergènes (Berekend)

gluten	+
blé	+
seigle	?
orge	?
avoine	?
épeautre	-
kamut	-
fruits à coque	-
huile de noix	-
arachides	-
amandes	-
noisettes	-
noix	-
noix de cajou	-
noix de pécan	-
noix du brésil	-
pistache	-
noix de macadamia	-
lait	+
oeuf	+
soja	-
graines de sésame	-
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-
crustacés	-
mollusques	-
lupin	-

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = présence

Conditions de stockage et de distribution

- à une température inférieure ou égale à -18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé.
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 12 Mois à partir de la date de production.
- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

Emballage

Emballage primaire:

Type de Sac: sac bleu
Pièces/Sac: 24
EAN Code: /

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:393 mm - Largeur:290 mm - Hauteur:184 mm
Poids brut: 3 763,00 g
Poids net: 3 360,00 g
EAN Code: 5413056006646
Pièces/Boîte : 48
Sac/Boîte : 2

Palletisation:

Type de palette: palette euro
Poids brut: 322,54 Kg
Poids net: 268,80 Kg
nombre de couches par palette: 10
nombre de boîtes par palette: 80
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,98 Mtr

Marchandise

19012000

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation +/- 30 min
 Temps de cuisson +/- 21 min
 Température de cuisson 170-180 °C
 Temps de pousse /
 Température de pousse /

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 12 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

Libellé

NL | DELICE CROISSANT GEBOGEN 70G | DIEPVRIES
 Ingrediënten: Deeg: tarwebloem, boter (melk) (20,6%), water, gist, suiker, zout, tarwegluten, meelverbeteraar (E300), enzyme, ei. Decoratie: ei. Kan bevatten: andere glutenbevattende granen.

DE | DELICE CROISSANT GEBOGENES 70G | TIEFGEFROREN
 Zutaten: Teig: Weizenmehl, Butter (Milch) (20,6%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym, Ei. Dekoration: Ei. Kann enthalten: andere glutenhaltige Getreide.

ES | DELICE CROISSANT CURVO 70G | ULTRACONGELADO
 Ingredientes: Masa: harina de trigo, mantequilla (leche) (20,6%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de trigo, agente de tratamiento de las harinas (E300), enzimas, huevo. Decoración: huevo. Puede contener: otros cereales que contengan gluten.

FR | DELICE CROISSANT COURBÉ 70G | SURGELÉ
 Ingrédients: Pâte: farine de blé, beurre (lait) (20,6%), eau, levure, sucre, sel, gluten de blé, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, oeuf. Décoration: oeuf. Peut contenir: autres céréales contenant du gluten.

IT | DELICE CROISSANT CURVO 70G | SURGELATO
 Ingredienti: Pasta: farina di frumento, burro (latte) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di frumento, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, uova. Decorazione: uova. Può contenere: altri cereali contenenti glutine.

EN | DELICE CROISSANT CURVED 70G | QUICK FROZEN
 Ingredients: Dough: wheat flour, butter (milk) (20,6%), water, yeast, sugar, salt, wheat gluten, flour treatment agent (E300), enzyme, egg. Decoration: egg. May contain: other cereals containing gluten.

Ten minute houdbaar tot einde: - A consumer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: - Consumar preferentemente antes del fin de: - Best before end:
 Lot: PR999999 07/04/26 075722 04/2027

17900000



+/- 30 min +/- 21 min 170-180°C 48 x

Start to save Unicorns on: www.myfoodspot.eu

