

CROISSANT ROOMBOTER

Artikelcode : 27440



Serveersuggestie

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Banket

Technologie : PAP (klaar om te rijzen)

Fysische eigenschappen	160 croissants met zachte boter, +- 70 gram, klaar om te rijzen, ongebakken, diepgevroren.
Gewicht (g) bij verkoop 70,00 (+/-)	

GTIN/EAN product :	03291810274409	GTIN/EAN doos :	3291811159286
Palletisatie	30-Pal. 80x120	Verpakkingsconditie	00-Standard
Dozen/laag	8	Stuks/doos	160 (80 x 2)
Lagen/pallet	8	Afmetingen van de doos in mm l x b x h	390x290x221
Dozen/pallet	64	Nettogewicht van de doos (kg)	11.200
Eenheden/pallet	10240	Brutogewicht van de doos (kg)	11.700
Nettogewicht pallet	23	Minimale houdbaarheid	6 Maanden
Brutogewicht, inclusief pallet (kg)	771.8		
Totale hoogte, inclusief pallet (mm)	191.8		
Afmetingen pallet	80 x 120		

UNIEKE VERKOOPARGUMENTEN

- Délicfrance Héritage, uitzonderlijke producten:
- Ingrediënten van Franse bodem: bloem van Franse tarwe en zachte boter
 - Een recept met zuurdesem dat uniek smaken en aroma's onthult.
 - Een recept zonder kleurstoffen, toegevoegde smaakstoffen of gehydrogeneerde vetten.
 - Een langzaam kneedproces en zacht rolproces, met respect voor het deeg, geïnspireerd door de 'knowhow' van de Franse bakker.
 - Een uitzonderlijke versheid waardoor het product lang kan bewaard worden

INGREDIËNTEN (BIJ AANKOOP)

tarwebloem, zachte **boter** 24%, water, rietsuiker 4,5%, gist, **tarwegluten**, zout, volle **melkpoeder**, suiker, emulgatoren: E471 - E322, tarwezuurdesem (water, gefermenteerde **tarwebloem**), meelverbeteraar: E300, kleurstof: natuurlijke carotenen, enzymen.

Mogelijke aanwezigheid van **ei**, **sojalecithine** en **noten**.

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g product bij aankoop	Per 100 g product zoals geconsumeerd (gebakken)	Per gebakken product	% RI* per gebakken product
Energie (kJ)	1486	1902	1040	12
Energie (kcal)	356	456	249	12
Vetten (g)	20.7	26.5	14.5	21
waarvan verzadigde vetzuren	13.9	17.8	9.7	49
Koolhydraten (g)	34.6	44.3	24.2	9
waarvan suikers (g)	6.2	7.9	4.3	5
waarvan zetmeel (g)	0	0	0	0
Vezels (g)	2	2.5	1.4	6
Eiwitten (g)	6.8	8.7	4.8	10
Zout (g)	0.92	1.20	0.6	11

*RI: Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

EIGENSCHAPPEN

- ✓ Vegetarisch product
- ✓ Zonder varkensvlees
- ✓ Zonder alcohol
- ✓ Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen*
- ✓ Zonder geharde vetstoffen
- ✓ Zonder OGM-etikettering
- ✓ Zonder ionisering

*Voor brood, in overeenstemming met de wetgeving



Bewaren



Bakken

Heteluchtoven 16-18 Min. op 170-180 °C



Nog met eigeel te bestrijken



Nog te laten rijzen

BEREIDINGSWIJZE :

Het product is erg gemakkelijk in het gebruik en kan op twee manieren bereid worden:

Directe rijzing: direct uit de diepvries rijzen op 24°C gedurende 3 uur.

Gecontroleerde rijzing: remmen op -2°C tot -5°C, dan rijzen op 24°C gedurende 2,5 uur. Laten rusten gedurende 10 minuten en dan het product met ei bestrijken.

Gedurende 12-14 minuten afbakken in een oven van 170-175°C.