

Suave masa hojaldrada y fermentada, en forma característica de croissant, que luego de ser elaborada y fermentada, es sometida a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación y disponer de acuerdo a las necesidades.


Características Técnicas:

Ingredientes:	Harina de trigo (gluten), materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados, agua, sal, emulsionantes (lecitina de soya), regulador de acidez, conservante, aroma idéntico al natural, colorante (betacaroteno), agua, premezcla (harina de trigo, gluten de trigo, carbonato de calcio, sal, ácido ascórbico, complejo enzimático), levadura, sal y azúcar. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche, huevos y crustáceos.
Peso Congelado:	90 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C (Sin relleno)
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 50 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 4,6 Kilos aproximadamente.
Transporte:	Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.
Condiciones de Almacenamiento:	Almacenar el producto a -18° C al interior de su envase original cerrado para protegerlo y evitar que absorba olores extraños. No someter el producto a variaciones de temperatura.

(*) Peso aproximado, puede tener una variación de +/- 5 gramos.

Instrucciones de Preparación:

Se recomienda seguir las siguientes instrucciones

Descongelar el producto dispuesto en bandejas limpias y previamente aceitadas, hasta que su textura sea blanda, durante 30 a 40 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalentar el horno entre 180 – 200°C

Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (2 cucharadas de azúcar en 200 ml. de agua, aproximadamente, o yema de huevo)

Hornear el producto durante 15 – 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C, sin incorporación de vapor. Utilizar las mismas latas para fermentar y hornear.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (90 g)

Porciones por envase: 50

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	354	319
Proteínas (g)	7,34	6,61
Grasa Total (g)	19,5	17,5
Grasa saturada (g)	4,84	4,35
Grasa monoinsaturada (g)	10,7	9,60
Grasa poliinsaturada (g)	2,77	2,49
Grasa trans (g)	1,25	1,12
Cholesterol (mg)	21,2	19,1
Hidratos de Carbono (g)	37,5	33,7
Azúcares Totales (g)	1,72	1,55
Sodio (mg)	599	539

✓ Recomendaciones, dependiendo del tipo y condiciones del horno.

✓ Si no se congela el producto inmediatamente recepcionado, es posible que el mismo presente problemas durante el proceso de horneado.

✓ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos

✓ No volver a congelar una vez descongelado