

Descripción

Masa Danesa fermentada rellena de sirope de arce, congelada. Lista para hornear.

Foto



Ingredientes

Margarina (aceite de palma, de canola y de coco, agua, emulgente (E471 vegetal), sal, regulador de acidez (E330), sustancia aromatizante natural, aroma natural, vitamina A), harina de **trigo**, agua, azúcar, **nueces pecanas** 4%, azúcar (agua, aceite de recubrimiento (E953), azúcar, gelificante (E406), regulador de acidez (E330)), **huevos pasteurizados**, levadura, sirope de arce 1%, crema en polvo (azúcar, almidón modificado, suero de **leche** en polvo, **leche** desnatada en polvo, grasa de coco, estabilizadores (E339(ii), E404, E450(iii), E451(i)), jarabe de glucosa, aroma natural de vainilla, colorante (E160a(iii)), sal, proteína de la **leche**), sirope de azúcar de caña, espesante (E401, E440(i)), estabilizador (E417), sal, aroma natural, harina de **trigo** malteada, agente tratante de la harina (E300, alfa amilasa, xilanasa, transglutaminasa).

Puede contener trazas de semillas de sésamo, pistachos y avellanas.

Propiedades Físicas

	<u>Unidad</u>	<u>Objetivo</u>
Peso	g	97,5g

Valores Nutricionales por 100g

Energía	1892 kJ
Energía	454 kcal
Grasas	31g
de las cuales ácidos grasos saturados	12g
Hidratos de carbono	38g
de los cuales azúcares	15g
Proteína	4,9g
Sal	0,44g

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Alérgenos

Gluten	+
Frutos Secos	+
Cacahuètes/Nueces Molidas	-
Leche	+
Huevo	+
Soja	-
Semillas de Sésamo	?
Sulfitos (e220 a e227) (> 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Derivados de Pescado	-
Crustáceos y Marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

- = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a -18 °C o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse los palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 15 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

Características del envase

Envase primario:

Piezas / Bolsa:	12
EAN unidad	5701014071370

Envase secundario:

Caja:	Largo: 390 mm	Ancho: 291 mm	Alto: 134 mm
Peso bruto:	4680g		
Peso neto:	5034 g		
EAN caja:	5701014071387		
Piezas / caja:	48		
Bolsa / caja:	4		

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Referencia del artículo: 217897

Denominación del artículo: TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED

Fecha de activación: 19/01/2021

Características del envase

Paletización:

Tipo de palet:	Euro palet
Peso bruto:	524 kg
Capas / palet:	13
Cajas / palet:	104
Altura palet:	1,89 m
EAN pallet:	5701014071394

Modo de empleo:

Instrucciones de cocción

Tiempo de descongelación	: / min
Tiempo de cocción	: +/- 18 min
Temperatura de cocción	: +/- 190°C

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 24 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y a la cantidad de productos dentro del horno. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad ambientales.

OGM:

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificado. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetado obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetado específico adicional para este producto.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.