

Cornetto al burro

crudo



Art. n.	10605
Conservazione a -18°C (giorni)	30 *
Peso (g)	55
Unità fornitura	CT à 150 STK
GTIN-13	7611075106059
Peso complessivo (kg)	8.63
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Disporre i cornetti ben distanziati sulla placca, coprirli con pellicola trasparente e lasciare scongelare. Far lievitare del doppio alla temperatura di ca. 25°C. Cuocere per 14 - 17 minuti in forno preriscaldato a 210°C (forno ad aria calda 180°C) con vapore.

Denominazione specifica

Pasta lievitata al burro, surgelata

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, BURRO 20%, AMIDO DI FRUMENTO, lievito di panetteria, UOVO INTERO, zucchero, BURRO FUSO 1%, sale commestibile iodato, FARINA DI MALTO D'ORZO, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1394	Kilocal. ca. (kcal)	333
Grassi (g)	18	Carboidrati (g)	37
di cui acidi grassi saturi (g)	10	di cui zuccheri (g)	2.1
Proteine (g)	6.2	Sale (g)	0.93