



FICHATÉCNICA

CROISSANT QUATRO QUEIJOS

90 g(Massa) e 30 g (Recheio)

Tipo de produto	Código do Produto	Código de Barras
Caixa	400321	17898609433226
Pacote		

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, fermento biológico, açúcar, ovos e sal.

Recheio: Requeijão, queijo mussarela, queijo prato e queijo provolone.

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE SOJA E TRIGO, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CEVADA, CENTEIO E AVEIA.

MODODEPREPARO

- Acomode os produtos em uma assadeira (mantenha a distância de 6 cm entre eles) , conforme o tempo e temperatura do produto. **Após crescerem**, coloque-os no forno pré aquecido de acordo com a temperatura (*)de assamento.
- Deixe-os em descanso até descongelarem e dobrarem de tamanho

Descongelamento/ Fermentação	Temperatura Forno (*)	Tempo (**)
2 ha 2 h 15 min	180°C a 200°C	7 A 10 min

- Orientações:** Não assar em microondas; Deve ser armazenado na embalagem original; Após o descongelamento, não congelar novamente; Retirar as peças necessárias para consumo; Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem ao freezer deverão estar bem lacradas.

EMBALAGEM

- Embalagem Primária:** Saco de polietileno de baixa densidade com de 10 unidades cada.
Peso liq. 1,200 Kg;
- Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado com 30 unidades cada (3 pacotes com 10 unidades). **Peso liq.** 3,600 Kg;
- Peso bruto caixa:** 3,806 Kg

ARMAZENAMENTO

- Em Câmara Frigorífica a -18°C.
- Em Freezer a -18°C.
- Em Refrigerador a -12°C.

PRAZO DEVALIDADE

- 180 dias, quando mantido abaixo -18°C.
- 30 dias, quando mantido a -12°C.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 120g (1 unidade)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	384 kcal = 1615 kJ	19%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	12g	16%
Gorduras Totais	22g	40%
Gorduras Saturadas	13g	59%
Gordura Trans	0g	(**)
Fibra Alimentar	1,6g	6%
Sódio	638mg	26%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal, ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido