

Producto
MINI ÉCLAIR (con mantequilla) (60 mm.) 240 u.

Código
DIS 258

DESCRIPCIÓN

Pasta choux de 55 mm. elaborado con mantequilla y lista para rellenar. Producto destinado a restauración y colectividades.

INGREDIENTES

Huevos, harina de **trigo**, 25% **mantequilla concentrada (leche)**, sal, gasificantes (**trigo**): difosfatos, carbonatos de sodio, estabilizador: sorbitoles.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

Altura	25±2.5 mm
Anchura	27,5±2.7 mm
Longitud	60±6,0 mm.
Peso neto	2,3±0.2 gr.

ALERGENOS

Contiene cereales que contienen gluten, leche y productos derivados (incluyendo lactosa), huevos y productos derivados.

CADUCIDAD

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco a una temperatura entre 10-25°C. Humedad máxima 65%.

OBSERVACIONES

Este producto no se fabrica a partir de materias primas que contengan GMO ni que contenga ningún material producido con GMO.

Este producto no ha sido sometido a radiación de ningún tipo.

Producto
MINI ÉCLAIR (con mantequilla) (60 mm.) 240 u.
Código
DIS 258
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Rec. Aerobios totales a 30°C	< 10.000
Escherichia coli/g	< 10
Mohos y levaduras	< 500

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 gr
Valor energético	2214 Kj-532 Kcal
Grasas	36,0 g
De las cuales: Ácidos grasos saturados	20,0 g
Hidratos de carbono	34,0 g
De los cuales: Azúcares	<0,5 g
Proteínas	18,0 g
Sal	1,5 g

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

Caja de cartón con etiqueta impresa correspondiente al producto.

Caja:

Unidades	240		
Peso neto	0,552 Kg.		
Peso bruto	0,780 Kg.		
EAN	8437009300633		
Alto	Ancho	Largo	
20,50 cm	26,00 cm	29,00 cm	

Paletización:

Cajas/piso	12
Pisos/europalet	10
Cajas/europalet	120