

Cornetto al burro Sils Avanti

prelievitato



Art. n.	10715
Conservazione a -18°C (giorni)	30 *
Peso (g)	55
Unità fornitura	CT à 100 STK
GTIN-13	7611075107155
Peso complessivo (kg)	5.95
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Preparazione: Disporre i cornetti sulla placca con carta di forno siliconata et lasciare scongelare per ca. 15 minuti. Cuocere per 16 - 18 minuti in forno preriscaldato a 210°C (forno ad aria calda 180°C) con vapore. Attenzione: il prodotto crudo è caustico!

Denominazione specifica

Pasta lievitata al burro tinta in soluzione salina, prelievitata, surgelata

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, BURRO 19%, AMIDO DI FRUMENTO, lievito di panetteria, UOVO INTERO, zucchero, BURRO FUSO 0.9%, sale commestibile iodato, salamoia alla soda per brezel (regolatore di acidità [E524]) 0.7%, 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)	1345	Kilocal. ca. (kcal)	321
Grassi (g)	17	Carboidrati (g)	36
di cui acidi grassi saturi (g)	10	di cui zuccheri (g)	2.1
Proteine (g)	6	Sale (g)	0.9