



**Pantera Cor-de-Rosa**  
**Massas Congeladas, Lda.**

**FICHA TÉCNICA**  
**Croissant Folhado Cereais**



**NOME DO PRODUTO: Croissant Folhado Cereais**

**INGREDIENTES:**

**ALERGÉNIOS:** Glúten, soro de leite, frutos secos ou com casca rija.

**MASSA:** Produto completo em pó para fabrico de croissants, água, margarina 100% vegetal, sal, levedura, água, grãos de centeio, sementes de sésamo, sementes de girassol, massa fermentada líquida de centeio, sementes de papoila, sementes de linhaça dourada, sal, sementes de linhaça castanha, grãos de trigo, farinha espelta.

**ADITIVO:** Glúten de trigo, soro de leite em pó, dextrose, amido, E170, E322, E472, E482, alfa amilase, ácido ascórbico, beta caroteno, conservante (E207)

**TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:** < -18° C.

**PRAZO DE VALIDADE:** 1 ano.

**CARACTERÍSTICAS:**

Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, com formato típico de croissant e com aproximadamente 13 cm e 85 g de peso, para consumir após preparação.

Embalado em sacos de 60 unidades, e acondicionado em caixas de cartão.

Após preparação, assume uma tonalidade dourada.

**CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE:**

Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si.

Deixar descongelar aproximadamente 40 min. em estufa com temperatura de  $\pm 40^{\circ}\text{C}$ .

Pincelar levemente com ovo batido.

Levar ao forno à temperatura de  $180^{\circ}\text{C}$ , durante aproximadamente 15 min..

Nota: os tempos de descongelação e cozedura poderão ter que ser ajustados ao tipo de equipamento utilizado.

Não voltar a congelar após descongelação.

**CONSUMIDOR ALVO:**

Para consumo geral.

Revisão n.º 01

Data: 07-03-2015

Elaborado: DQSA

Aprovado: Mário J. Nogueira  
Micael Nogueira

FT.2006