
 Pantera cor.de.rosa Pantera Cor-de-Rosa Massas Congeladas, Lda.	<div>FICHA TÉCNICA</div> <div>Croissant Brioche c/ Chocolate</div>			
<div>NOME DO PRODUTO: Croissant Brioche c/ Chocolate.</div> <div>INGREDIENTES:</div> <div>Alergénicos: Glúten, soro de leite, ovo.</div> <div>MASSA: Farinha, margarina 100% vegetal, sal, açúcar, levedura, ovos, Vinho do Porto, canela, água.</div> <div>ADITIVO: Farinha de trigo, E170, E481, beta caroteno, ácido ascórbico, enzimas e aromatizantes.</div> <div>Recheio: Chocolate</div> <div>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: < -18° C</div> <div>PRAZO DE VALIDADE: 4 meses.</div>				
<div>CARACTERÍSTICAS:</div> <div>Produto ultracongelado, de cor amarelada, com formato típico de croissant e 85g de peso, para consumir após preparação.</div> <div>Embalado em sacos de 60 unidades, e acondicionado em caixas de cartão.</div> <div>Após preparação, assume uma tonalidade dourada.</div>				
<div>CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE:</div> <div>Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si.</div> <div>Deixar descongelar aproximadamente 40 min. em estufa com temperatura de ± 40°C.</div> <div>Pincelar levemente com ovo batido.</div> <div>Levar ao forno à temperatura de 180°C, durante aproximadamente 15 min..</div> <div>Nota: os tempos de descongelação e cozedura poderão ter que ser ajustados ao tipo de equipamento utilizado.</div> <div>Não voltar a congelar após descongelação.</div>				
<div>CONSUMIDOR ALVO:</div> <div>Para consumo geral.</div>				
Revisão n.º 2	Data: 16-03-2013	Elaborado: DQSA	Aprovado: Mário J. Nogueira Micael Nogueira	FT.12