REF. 130721

Croissant Manteca Doble Barrita Choco Ferm. 115g

Este croissant, elaborado con manteca (23%), presenta una masa de textura hojaldrada, con un laminado que se aprecia en toda su superficie y en sus puntas.

El relleno consiste en dos barritas de chocolate puro (16%), colocadas a mano asegurando que sobresalgan ligeramente por los laterales al hornearse.

Este chocolate, de alta calidad, tiene un sabor intenso que complementa perfectamente con la masa mantecosa.

Tras el horneado, el croissant adquiere un color dorado gracias a su proceso de fermentación y al ser pintado con huevo en su superficie.

115 g	11,2 cm	65 ud	56 cajas	180 ºC	30 min	14-16 min

YA PINTADO

CLÁSICOS · YA PINTADO · DYH_DESCONGELAR Y HORNEAR · MANTECA ·