

Nome: CROSSY

Denominazione di vendita: Preparato completo in polvere per sfoglia

Codice: B251.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di sfoglia, voulevant, sfogliatine, milleveli, ecc.
Caratteristiche:	facile impiego costanza di produzione ottimo sviluppo e sfogliatura struttura areata, leggera e croccante
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	2500 g Crossy 1250 g acqua, fredda 2000 g burro o margarina sfoglia
Modalità d'uso:	Impastare per 2 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità Crossy e acqua fredda. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro. Dare subito le girate: una in 3 una in 4; una in 3 una in 4. Tra le girate dare riposo di 30 minuti in frigorifero se la pasta si scalda. Dopo le piegate lasciare riposare circa 15 minuti in frigorifero. Tirare la pasta allo spessore di 2/3 mm e tagliare nelle forme desiderate. Riporre le pezzature in frigorifero prima di essere infornate per 30 minuti. Cuocere come di consueto (circa 20' di cottura)
Ingredienti:	farina di frumento - zucchero - sale - agente di trattamento della farina: acido ascorbico - enzimi (frumento)
Cross contamination:	Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, uova, latte e frutta a guscio.

PACKAGING

Packaging:	Sacco	
Peso Netto:	25 kg	
Condizioni di stoccaggio:	Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di gelo, calore e luce	 Imballo Primario/ Primary Packaging
TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Polvere
Colore:	Beige
Odore:	Caratteristico
Gusto/Aroma:	Caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

U.R. %: 15 max

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.: 500000 ufc/g max

Lieviti: 1000 ufc/g

Muffe: 10000 ufc/g

Salmonella: Assente/25 g

Coliformi Totali: 100 ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	343
	Kcal	1452
Grassi:	g	1,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,2
Carboidrati:	g	71,9
di cui zuccheri	g	4,3
Fibra:	g	3,5
Proteine:	g	9,6
Sale:	g	1,6

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher:	NO
Halal:	NO
Vegani*:	SI
Vegetariani**:	SI

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 2 del: 04/12/2023

Stampato il: 11/03/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011**Sostanza**

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	S
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	S
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	S
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: **Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, uova, latte e frutta a guscio.**

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.