

# TRENZA DE CHOCOLATE | Trenza de hojaldre








Panetier

Exquisita masa hojaldrada con mantequilla rellena de yema con chocolate, naranja y almendras, todo ello glaseado en la parte superior.

## INGREDIENTES

Harina de TRIGO, azúcar, MANTEQUILLA, agua, HUEVO, 8 % cobertura de CHOCOLATE negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de SOJA), 5% piel de naranja confitada [piel de naranja, jarabe de glucosa y fructosa, corrector de la acidez (ácido cítrico), conservadores (E-202, E-223)], ALMENDRAS, LEVADURA, sal, almidón de maíz, estabilizantes (pectina de cítricos, carboximetilcelulosa de sodio). Contiene SULFITOS.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

-  Forma rectangular de porciones de masa hojaldrada entrelazadas en sentido longitudinal con distribución homogénea de pasas, nueces, almendras.
-  Exterior dorado brillante, interior color beige claro.
-  Característico a una masa hojaldrada horneada, ligeramente desprende un olor a azúcar, chocolate y naranja,
-  Característico de un producto hojaldrado, especialmente dulce.
-  Esponjosa al paladar.

## DATOS



4 RACIONES



250G



3H



24UD



4X8

## VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1756 kJ / 421 kcal
Grasas	23g
<i>de las cuales saturadas</i>	16g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	5.6g
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	1.1g
Hidratos de carbono	44g
<i>de los cuales azúcares</i>	18g
Fibra alimentaria	7.8g
Proteínas	5.6g
Sal	0.48g

