

Croissant Sacramento

OTOÑO 2018



fripan®

Croissant Sacramento

100% MANTEQUILLA

Este esbelto croissant al estilo argentino, muy fácil de tomar y todavía más de degustar, presenta una exquisita masa con un intenso sabor a mantequilla y una corteza dorada, apetitosa y dulcemente crujiente gracias a su azúcar cristalizado, que se le añade antes de su horneado.



Descongelar del todo o fermentar **40'**

Hornear **180°C** durante unos **12 a 15 minutos**



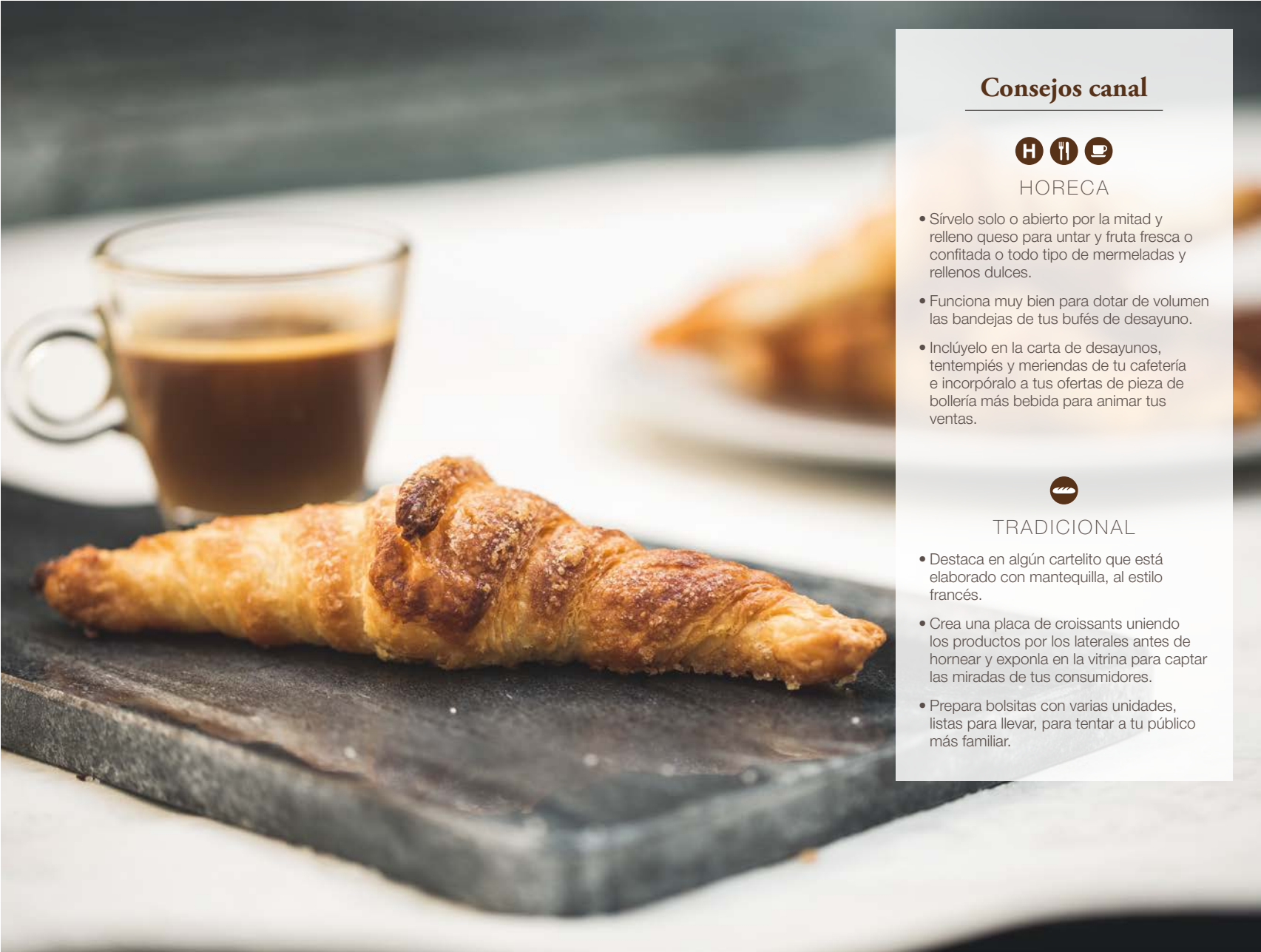
- Con un porcentaje de un 25% de mantequilla respecto a su peso total.

62125 Croissant Sacramento

200 u	45 g	8x9	40'	180°	12/15'	14 cm

A DESTACAR

- Respondemos a la creciente demanda de productos 100% mantequilla.
- Auténtica receta argentina.
- Venta por impulso: fácil de comer y de vender.
- Versatilidad comercial: ideal para venta a granel, por unidad o en placas.



Consejos canal



HORECA

- Sírvelo solo o abierto por la mitad y relleno queso para untar y fruta fresca o confitada o todo tipo de mermeladas y rellenos dulces.
- Funciona muy bien para dotar de volumen las bandejas de tus bufés de desayuno.
- Inclúyelo en la carta de desayunos, tentempiés y meriendas de tu cafetería e incorpóralo a tus ofertas de pieza de bollería más bebida para animar tus ventas.



TRADICIONAL

- Destaca en algún cartelito que está elaborado con mantequilla, al estilo francés.
- Crea una placa de croissants uniendo los productos por los laterales antes de hornear y exponla en la vitrina para captar las miradas de tus consumidores.
- Prepara bolsitas con varias unidades, listas para llevar, para tentar a tu público más familiar.



DEL CONGELADOR
AL CONSUMIDOR

CONSEJOS DE REGENERACIÓN:



Colocar las piezas en la bandeja de cocción muy cerca unas de otras, sin llegar a rozarse, pero de manera que, cuando ganen volumen por el horneado, se toquen para así formar una placa de croissants con una corteza dorada y un interior suave y tierno.

Descongelar o fermentar durante unos **40 minutos**



Pintar con huevo y azucarar



Hornear a **180 °C**



Expón en tu vitrina esta nueva variedad junto con el Mini Micro Mantequilla.



REF. 24030
Mini Micro Mantequilla

fripan®

contact@europastry.com · www.fripan.com · 900 118 888