

Petit croissant clásico.



Masa croissant. Plastón [Harina de **trigo (gluten)**, agua, azúcar, **huevo** pasteurizado, **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche) pasteurizada y fermentos lácticos (leche)*), sal, levadura ((*Saccharomyces cerevisiae*), emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente tratamiento harina: ácido ascórbico (E300)), mejorante ((harina de **cebada (gluten)** malteada, dextrosa, emulgentes E-472e, E-322, estabilizadores E-450 y E-466, harina de **altramuz, lactosa, fibras vegetales, harina de trigo (gluten)**, agentes de tratamiento de la harina E-300 y enzimas)] y **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche)*), fermentos lácticos y colorante (E 160a).
Huevo pasteurizado y jarabe (agua y azúcar).

Petit croissant de chocolate.



Masa croissant chocolate. Plastón [Harina de **trigo (gluten)**, azúcar, **huevo** pasteurizado, **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche) pasteurizada y fermentos lácticos (leche)*), masa madre (harina de **trigo (gluten)**, sal y levadura (*saccharomyces cerevisiae*), emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente tratamiento harina: ácido ascórbico (E300)),y sal fina)), sal y mejorante (harina de **cebada (gluten)** malteada, dextrosa, emulgentes E-472e, E-322, estabilizadores E-450 y E-466, harina de **altramuz, lactosa, fibras vegetales, harina de trigo (gluten)**, agentes de tratamiento de la harina E-300 y enzimas)], masa de cacao [harina de **trigo (gluten)**, agua, plastón de croissant (harina de **trigo (gluten)**, azúcar, **huevo** pasteurizado, **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche) pasteurizada y fermentos lácticos (leche)*), masa madre (harina de **trigo (gluten)**, sal y levadura (*saccharomyces cerevisiae*), emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente tratamiento harina: ácido ascórbico (E300)),y sal fina)), sal y mejorante (harina de **cebada (gluten)** malteada, dextrosa, emulgentes E-472e, E-322, estabilizadores E-450 y E-466, harina de **altramuz, lactosa, fibras vegetales, harina de trigo (gluten)**, agentes de tratamiento de la harina E-300 y enzimas), cacao en polvo, **huevo** pasteurizado, azúcar, sal, levadura (*saccharomyces cerevisiae*), emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente tratamiento harina: ácido

ascórbico (E300) y mejorante (harina de **cebada (gluten)** malteada, dextrosa, emulgentes E-472e, E-322, estabilizadores E-450 y E-466, harina de **altramuz, lactosa, fibras vegetales, harina de trigo (gluten)**, agentes de tratamiento de la harina E-300 y enzimas),)] y **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata, fermentos lácticos y colorante (E 160a)*)

Relleno. Giandulla **avellana (frutos secos)** (cobertura de chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**) y gianduja (**avellana (frutos secos)**, azúcar, agua y cobertura de chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**)).

Terminación. **Huevo** pasteurizado y jarabe (agua y azúcar).

Petit croissant de almendra.



Masa croissant. Plastón [Harina de **trigo (gluten)**, agua, azúcar, **huevo** pasteurizado, **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche) pasteurizada y fermentos lácticos (leche)*), sal, levadura ((*Saccharomyces cerevisiae*), emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente tratamiento harina: ácido ascórbico (E300)), mejorante ((harina de **cebada (gluten)** malteada, dextrosa, emulgentes E-472e, E-322, estabilizadores E-450 y E-466, harina de **altramuz, lactosa, fibras vegetales, harina de trigo (gluten)**, agentes de tratamiento de la harina E-300 y enzimas)] y **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche)*, fermentos lácticos y colorante (E 160a). **Huevo** pasteurizado y jarabe (agua y azúcar).

Relleno de mazapán. **Almendra (frutos secos)**, azúcar y **clara (huevo)** pasteurizada.

Adorno. **Almendra (frutos secos)** fileteada tostada.

Terminación. **Huevo** pasteurizado y jarabe (agua y azúcar).

Alérgenos.



Los productos anteriormente expuestos contienen los alérgenos mencionados en cada uno de ellos.

En el obrador en el que se elaboran los productos arriba indicados, se trabaja con los siguientes alérgenos por lo que estos pueden contener trazas de:

Soja.

Lácteos.

Huevo.

Sésamo.

Gluten.

Frutos de cáscara.

Sulfitos.

Altramuces.

Mallorca