

Produktdatenblatt



Buttercroissant mit Nuss-Nougatcreme

Artikel - Nr. 5150
Bezeichnung des Lebensmittels Plunderteig mit 17% Nuss-Nougatfüllung, tiefe.
EAN 4009837051502
Conveniencestufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	32	64	256	2.560
Bruttogewicht ¹	0,11084	3,54688	7,09376	28,37504	283,7504
Nettogewicht	0,10	3,20	6,40	25,60	256,00
L x B x H (mm)	155 x 70 x 35	700 x 320 x 0	589 x 393 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	40

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 15,5 x B 7 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Buttercroissant mit Nuss-Nougatcreme

Brennwert	1554 kJ / 372 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (12%), Zucker, HASELNÜSSE (4%), Palmfett, Hefe, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, fettarmes Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	19,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,1 g		
Kohlenhydrate	40,7 g		
davon Zucker	11,3 g		

Eiweiß	7,3 g
Salz	0,86 g

HÜHNEREIWEIßPULVER,
Emulgator(Mono- und
Diacetylweinsäureester von Mono-
und Diglyceriden von
Speisefettsäuren, SOJALECITHIN),
Mehlbehandlungsmittel
(Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase,
Cellulase, L-Cystein)

Kann Spuren enthalten von: weitere
SCHALENFRÜCHTE, SENF,
SESAM, LUPINE

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, BUTTER (14%),
Zucker, Wasser, HASELNÜSSE
(5%), Palmfett, Hefe, Rapsöl,
VOLLMILCHPULVER, fettarmes
Kakaopulver,
MAGERMILCHPULVER,
Speisesalz, WEIZENEIWEIß,
WEIZENQUELLMEHL,
VOLLEIPULVER,
HÜHNEREIWEIßPULVER,
Emulgator SOJALECITHIN

Kann Spuren enthalten von:, weitere
SCHALENFRÜCHTE, SENF,
SESAM, LUPINE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

In gefrorenem Zustand auf das Backblech legen. Bei 165-175°C 20-22 Minuten mit viel Dampf backen. Letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 03.06.2025

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de