

Produktdatenblatt



Buttercroissant mit Schokocreme



Artikel - Nr. 5200
Bezeichnung des Lebensmittels gefülltes Croissant, tiefgefroren
EAN 4009837052004
Convenience - Stufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	32	64	256	2.560
Bruttogewicht ¹	0,11078	3,54496	7,08992	28,35968	283,5968
Nettogewicht	0,10	3,20	6,40	25,60	256,00
L x B x H (mm)	155 x 65 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 6,5 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Buttercroissant mit Schokocreme

Brennwert	1551 kJ/ 371 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (12%), Zucker, pflanzliches Öl (Raps, Palm), Hefe, fettarmes Kakaopulver, Palmfett, (ganz gehärtet), Speisesalz, Kakaomasse, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, HASELNUSSPASTE, Kakaobutter,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	18,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,7 g		
Kohlenhydrate	42,3 g		
davon Zucker	13,1 g		

Eiweiß	6,6 g
Salz	0,83 g

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

Kann Spuren enthalten von:
LUPINE, SESAM

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, BUTTER (14%),
Zucker, Wasser, pflanzliches Öl
(Raps, Palm), Hefe, fettarmes
Kakaopulver, Palmfett, (ganz
gehärtet), Speisesalz, Kakaomasse,
WEIZENEIWEIß,
WEIZENQUELLMEHL,
VOLLEIPULVER,
HASELNUSSPASTE, Kakaobutter,
Emulgator(SOJALECITHIN, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren),
MAGERMILCHPULVER,
HÜHNEREIWEIßPULVER, Aroma

Kann Spuren enthalten von:
LUPINE, SESAM, SOJA

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°C-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: 29.03.2023