

Mini-Butter-Croissant



Artikel - Nr. 876
Bezeichnung des Lebensmittels Croissant, tiefgefroren
EAN 4009837008766
Convenience - Stufe vorgegart
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	210	1.890	11.340
Bruttogewicht ¹	0,02663	0,7989	5,5923	50,3307	301,9842
Nettogewicht	0,025	0,75	5,25	47,25	283,50
L x B x H (mm)	90 x 40 x 28	350 x 230 x 0	390 x 260 x 280	-	1.200 x 800 x 1.830
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 9,0 x B 4,0 x H 2,8 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Mini-Butter-Croissant

Brennwert	1351 kJ/ 323 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18%), Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, EIER, natürliches Aroma(enthält, MILCH), Farbstoff Carotin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	15,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	10 g		
Kohlenhydrate	36,5 g		
davon Zucker	6,3 g		

Eiweiß 7,8 g

Salz 1 g

Kann Spuren enthalten von:
SCHALENFRÜCHTE, SOJA

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (21,8%), Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, EIER, natürliches Aroma(enthält, MILCH), Farbstoff Carotin

Kann Spuren enthalten von:,
SCHALENFRÜCHTE, SOJA

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

Ohne Auftauen, auf ein Backblech legen und bei 180-200°C 15-20 Minuten (mit Dampfzugabe) backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 10.

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: 23.05.2019

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