Produktdatenblatt

Buttercroissant Bake-up

Artikel - Nr.	**1818**
Bezeichnung des Lebensmittels	Croissant, tiefgefroren
EAN	4009837018185
Convenience - Stufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	180	180	1.440	11.520
Bruttogewicht [1]	0,06277	11,2986	11,2986	90,3888	723,1104
Nettogewicht	0,06	10,80	10,80	86,40	691,20
L x B x H (mm)	115 x 58 x 14	350 x 490 x 0	392 x 287 x 234	-	1.200 x 800 x 2.022
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	64

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 11,5 x B 5,8 x H 1,4 cm

Nährwerte

Buttercroissant Bake-up

Brennwert	1541 kJ / 369 kcal
Fett	22,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,0 g
Kohlenhydrate	35,0 g
davon Zucker	4,6 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

Mehl(WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, stabilisierte WEIZENKEIME), BUTTER (25,5%), Wasser, Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, TEILENTRAHMTE MILCH, Speisesalz, EIGELB, Acerolaextrakt, Farbstoff Carotin, Enzyme (Xylanase, Amylase)

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	7,7 g
Salz	0,85 g

Kann Spuren enthalten von: SOJA

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, BUTTER (25%), Wasser, Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, TEILENTRAHMTE MILCH, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, EIGELB, STABILISIERTES WEIZENKEIMMEHL, Acerolaextrakt, Farbstoff Carotin

Kann Spuren enthalten von:, SOJA

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

Heißluft: Bei 160-165°C 25-30 Minuten backen. Backofen: Bei 170-175°C 25-30 Minuten backen.

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: 03.02.2021

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