

Produktinformation

Butter-Croissant, mit 25% Butter, gebogen

Plunderteighörnchen, vorgegart, zum Aufbacken.
Stückgewicht 80 g

Art.Nr.	757030
Versandeinheit	120 Stück à 80 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	120
MHD	9 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.532 kJ / 367 kcal
Fett	21,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	36,5 g
davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,2 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Gerste), Eier, Milch
einschl. Laktose.**



Kostformbeignung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input checked="" type="checkbox"/> Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

WEIZENMEHL, 25% **BUTTER**, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Speisesalz, **WEIZENMALZMEHL**, **VOLLMILCHPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, **GERSTENMALZEXTRAKT**, **WEIZENSTÄRKE**, **SÜBMOLKENPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator E322, Mehlbehandlungsmittel E300, Ascorbinsäure, Cellulase, Alpha-Amylase. Kann Spuren von Soja, Sesam, Senf und Schalenfrüchten enthalten.

Zubereitungsanleitung

Gefrorene Buttercroissants auf einem Backblech absetzen. Ofen vorheizen und die Produkte bei Raumtemperatur ca. 15-20 Minuten antauen lassen und mit viel Dampf backen. Die Produkte können auch im gefrorenen Zustand (ohne Antauen) im vorgeheizten Ofen gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich dadurch um ca. 2 Minuten. Die erste Methode t ein optimaleres Backergebnis.
Backtemperatur Stikken-Etagenofen: 190-200°C, Backtemperatur Luftofen: 170-180°C, Backzeit: ca. 18 Minuten.
Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und dem verwendeten Ofentyp.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!