

Produktinformation

Croissant mit Schokocreme

zum Aufbacken.
Stückgewicht 110 g

Art.Nr.	757202
Versandeinheit	100 Stück à 110 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	100
MHD	10 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.505 kJ / 360 kcal
Fett	17,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	42,2 g
davon Zucker	12,3 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,81 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungspflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Soja, Milch einschl. Laktose, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse).**



Kostformbeignung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!


WEIZENMEHL, Wasser, 15% Schokocreme (Zucker, Palmöl, fettarmer Kakao, **HASELNÜSSE**, modifizierte Stärke, 5% Vollmilchschokolade (Zucker, **VOLLMILCHPULVER**, Kakaobutter, Kakaomasse), **MANDELN**, Emulgator SOJALECITHINE), Palmöl, Zucker, Hefe, Rapsöl, Salz, Palmkernöl, **VOLLMILCHPULVER**, natürliches Aroma (enthält **MILCH**), **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENMALZMEHL**, **SÜßMOLKENPULVER**, Emulgator Lecithine, Zitronensaftkonzentrat, **WEIZENSTÄRKE**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)).


Das Produkt kann Spuren von Ei, anderen Schalenfrüchten und Sesam enthalten.

Zubereitungsanleitung

Das Produkt bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten antauen lassen. Anschließend im vorgeheizten Ofen mit viel Dampf bei 160- 180 °C für ca. 18 Minuten backen.

Wir empfehlen den Zug nach ca. 8 Minuten zu öffnen. Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und dem verwendeten Ofentyp.

 dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

 160-180°C 18 Min.