

Produktinformation

Franzbrötchen

ovaler, gerollter Plunderteig mit Zucker und Zimt gefüllt, zum Aufbacken.
Stückgewicht 130 g

Art.Nr.	757218
Versandeinheit	60 Stück à 130 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	60
MHD	6 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.495 kJ / 358 kcal
Fett	18,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,8 g
Kohlenhydrate	39,9 g
davon Zucker	17,9 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	0,70 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch einschl. Laktose.



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, Zucker, Palmfett, Rapsöl, Hefe, **VOLLEI** pasteurisiert, **SÜBMOLKENPULVER**, 0,7% Zimt, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Diacetylweinsäureester v. Mono-/Diglycer. v. Speisef., E322 Sonnenblumenlecithin), Säuerungsmittel Citronensäure.

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.

Zubereitungsanleitung

Das Produkt 15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Anschließend im vorgeheizten Ofen ohne Dampf und bei geschlossenem Zug bei 170°C-180°C im Umluftofen bzw. bei 180°C-190°C im Backofen ca. 16-18 Minuten backen. Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.

 Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

 170-180°C (Umluft) 16-18 Min.

 180-190°C 16-18 Min.