



Serviovorschlag

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Feine Backwaren

**Technologie :** backfertig

<b>Parameter</b>	60 Croissants mit Butter, Maison Héritage , +-70 g, mit Eistrich, backfertig, tiefgekühlt.
Gewicht verkauftes Prod.(g) 70,00 (+/-)	Ein besonders knuspriges Croissant mit zarter Blätterung durch: - edle Zutaten: Produkt mit reiner Butter (24%) und Rohrzucker (5,5%) - Eine Rezeptur aus Sauerteig, geschmackvoll und reich an aromatischen Noten - ohne künstliche Farbstoffe und Aromen, ohne gehärtete Fette

<b>GTIN/EAN Produkt :</b>	03291810272344	<b>GTIN/EAN Karton :</b>	3291811157534
<b>Palettisierung</b>	30-Pal. 80x120	<b>Verpackung</b>	00-Standard
Kartons / Lage	8	Stück / Karton	60 (20 x 3)
Lagen / Palette	8	Kartonmaße in mm L x B x H	390x290x220
Kartons / Palette	64	Nettogewicht Karton (kg)	4.200
Stück / Palette	3840	Bruttogewicht Karton (kg)	4.700
Nettogewicht Palette (kg)	23		
Bruttogewicht, inkl. Palettenholz (kg)	323.8	<b>Mindesthaltbarkeit</b>	12 Monat(e)
Höhe, inkl. Palettenholz (cm)	191		
Palettenmaße	80 x 120		

**ZUTATEN (VERKAUFTES PRODUKT)**

**Weizenmehl**, feine **Butter** 24%, Wasser, Rohrzucker 5,5%, Hefe, **Weizengluten**, **Vollmilchpulver**, Zucker, Salz, **Eier**, **Weizensauerteig** (Wasser, fermentiertes **Weizenmehl**), Farbstoff: Carofin aus natürlicher Herkunft, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzym.

Kann enthalten: **Soja** und **Schalenfrüchte**.  
V-5

**NÄHRWERTE**

	Pro 100 g des verkauften Produkts	Pro 100 g des verzehrfertigen Produktes	Pro fertig gebackenes Produkt	% RM* pro fertig gebackenes Produkt
Energie (kJ)	1504	1783	1053	13
Energie (kcal)	360	427	252	13
Fett (g)	20.9	24.8	14.6	21
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.8	16.4	9.7	48
Kohlenhydrate (g)	34.1	40.4	23.9	9
davon Zucker (g)	7.2	8.5	5	6
davon Stärke (g)	0	0	0	0
Ballaststoffe (g)	1.9	2.3	1.3	5
Eiweiß (g)	8	9.4	5.6	11
Salz (g)	0.91	1.10	0.6	11

\*RM : Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

**EIGENSCHAFTEN**

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| ✓ Vegetarisches Produkt | ✓ Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe* |
| ✓ Ohne Schweinefleisch  | ✓ Ohne gehärtete Fette                   |
| ✓ Alkoholfrei           | ✓ Ohne GVO-Kennzeichnungspflicht         |
|                         | ✓ Nicht bestrahlt                        |

\*Für Brot, gemäß Lebensmittelrecht



Lagerung



Backen

Umluftofen 16-18 Minuten bei 170 °C

**ZUBEREITUNG :**

Die Produkte circa 10 bis 20 Minuten auf ein Backblech legen und antauen lassen. Auf mittlerer Höhe in den Ofen schieben und 16 bis 18 Minuten bei 170°C backen. Vor dem Verzehr einige Minuten abkühlen lassen. Ein bereits aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.