



## Produktbeschreibung

Unverbindliches Foto

Butterplunderteiggebäck - backfertig - tiefgekühlt

**Technologie :** Backfertig

### Physikalische Kriterien (Werte nicht verbindlich)

Gewicht des TK-Produkts ( g ) : 70+/- 5

**GTIN / EAN Produkt** 03291810272344

**GTIN / EAN Karton** 3291811157534

**Palettisierung** 30-PAL. 80X120

**Verpackung** 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

Bruttogewicht (kg) 4.7

Stück/Palette 3840

Karton

Bruttogewicht inkl. Palettenholz ( kg) 323.8

Nettogewicht (kg) 4.2

Gesamthöhe - Palette eingerechnet ( cm) 191

Karton

**Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** 12 Monate

## Verkaufsargumente

Délifrance Héritage, außergewöhnliche Viennoiseries :

- Französische Zutaten: französisches Weizenmehl, feine Butter (24%) und Label Rouge-Eier.
- Ein Sauerteigrezept, das die Aromen entfaltet und einzigartige aromatische Noten freisetzt.
- Ein Rezept ohne künstliche Farb- und Aromastoffe und ohne gehärtete Fette.
- Langsames Kneten und sanftes Ausrollen, mit Respekt vor dem Teig, inspiriert von der französischen Backkunst.
- Eine außergewöhnliche Frische, die über die Zeit erhalten bleibt.

Das Délifrance Héritage Croissant ist mit seiner schönen Bernsteinfarbe und seinem gleichmäßigen, goldfarbenen Blätterteig eine echte Delikatesse. Er ist außergewöhnlich knusprig und schmelzend und seine weiche, süße Krume hat einen guten Buttergeschmack. Er wird aus französischen Zutaten hergestellt: feine Butter, französisches Weizenmehl und Label Rouge®-Eier. Die Anwesenheit von Sauerteig setzt frische und milchige Noten frei.

60 Croissants mit Butter, Maison Héritage , +/-70 g, mit Eistrich, backfertig, tiefgekühlt.

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.

## Zutaten (wie verkauft)

**Weizenmehl**, feine **Butter** 24%, Wasser, Rohrzucker 5,7%, Hefe, **Weizengluten**, **Eier**, Salz, **Vollmilchpulver**, Zucker, **Weizensauerteig** (Wasser, fermentierte **Weizenmehl**), Farbstoff (Carotin (natürliche Herkunft)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym  
*mögliches Vorhandensein von: Soja, Schalenfrüchte*

## Nährwertangaben

Nährstoff	Einheit	Pro 100g des verkauften Produkts	Pro 100g des verzehrfertigen Produkts	Pro fertig gebackenes Produkt	% RM* pro fertig gebackenes Produkt
Energie	(kJ)	1504	1783		
Energie	(kcal)	360	427		
Fett	(g)	20.9	24.8		
davon gesättigte Fettsäuren	(g)	13.8	16.4		
Kohlenhydrate	(g)	34.1	40.4		
davon Zucker	(g)	7.2	8.5		
Ballaststoffe	(g)	1.9	2.3		
Eiweiß	(g)	8.0	9.4		
Salz	(g)	0.91	1.10		

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

Die Werte des verbrauchten Produkts sind als Anhaltspunkt angegeben, vorbehaltlich der genannten Zubereitungs- und Lagerbedingungen.

## Besondere Eigenschaften (✓ Ja, X Nein)

Für Veganer geeignet	X
Für Vegetarier geeignet	✓
Enthält Alkohol	X
Enthält künstliche Farben und/oder Aromen*	X
Enthält gehärtete Fette	X
Enthält Schweinefleisch	X



\*Für Brot, gemäß Lebensmittelrecht

## Backanleitung und Lagerung



### Backen

Umluftofen

16 bis 18 Minuten bei 170 °C



Lagern bei -18 °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.



This product (s) is (are) compliant with the regulations of the countries of the European Free Trade Association. For distribution in another country, an application must be made to Délifrance SA; Délifrance SA cannot be held liable if the product has been marketed in a country for which Délifrance SA has not certified its regulatory compliance.