

Produktspezifikation

Produktname: Mehrkorn Buttercroissant
Verkehrsbezeichnung: Tiefgefrorener Plunderteig, gerades Croissant mit einem Samenmix (3%), backfertig
Artikelnummer Back & Frost: 47000
Gewicht/ Stk. Im Ktn.: 80g/90

Zutaten: Mehl (**WEIZEN**; geröstetes **GERSTENmalz**); Wasser; pflanzliche Öle und Fette (Palm; Sonnenblumen); Glukose-Fruktosesirup; Hefe; **Butterfett (MILCH)**; Zucker; **Ei**; Leinsamen braun; Sonnenblumenkerne; Salz; Mohnsamen; Leinsamen gelb; Kürbiskerne; **SESAMSAMEN**; Emulgator (Lecithine; E471); natürliches Aroma; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); Säuerungsmittel (Citronensäure); Farbstoff (Carotine).
Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Eier, Soja, Schalenfrüchte, Sesamsamen .

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse	x		
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Milch und -erzeugnisse	x		
Schalenfrüchte und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse	x		
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Weichtiere und -erzeugnisse			x

Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1509kJ/361kcal		
Fett	21g	Ballaststoffe	2,3g
davon gesättigte Fettsäuren	12g	Eiweiß	7,8g
Kohlenhydrate	34g	Salz	1g
davon Zucker	4,2g		

Transport- und Lagerbedingungen: bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Backanleitung: Auftauzeit (Min.): 30, Auftautemperatur (°C): Raumtemperatur, Backzeit (Konventioneller Ofen)/aufgetaut (Min.):20-25, Backtemperatur (Konventioneller Ofen)(°C):190-210, Backzeit (Heißluftofen)/aufgetaut (Min.): 20-25, Backtemperatur (Heißluftofen)(°C): 160-180. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Zulieferer: Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG
 Westringstraße 97
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig
 0341-2123358