

Produktspezifikation

Produktname: Kraftkorn Malzgipfel
Verkehrsbezeichnung: Teigling für Malz-Butter-Croissant mit Ölsaaten (3,4%), tiefgefroren
Artikelnummer Back & Frost: 861
Gewicht/ Stk. Im Ktn.: 85g/100

Zutaten: Maisgrieß; **HAFERFLOCKEN**; Zucker; Braune Leinsaat; Gelbe Leinsaat; Sonnenblumenkerne; **WEIZENKLEBER**, jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 472e)); Verdickungsmittel: (Guarkernmehl (E 412), Xanthan (E 415)); **SOJAMEHL**; **ERSTENMALZEXTRAKT**, getrocknet; Rapsöl; Säureregulator: (Natriumacetate (E 262), Essigsäure (E 260), Citronensäure (E 330)); Enzyme (**enthält GLUTEN**); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

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	x		
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1461kJ/350kcal		
Fett	21g	Ballaststoffe	3,3g
davon gesättigte Fettsäuren	13,6g	Eiweiß	6,7g
Kohlenhydrate	31,8g	Salz	1,089g
davon Zucker	2,6g		

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

Backanleitung: Auftauen: Zeit: 15 - 30 min Temperatur: 20 °C
 Backen (Etagenofen): Zeit: 18 min Temperatur: 200 - 210 °C Bemerkungen: Mit Dampf abbacken, vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
 Backen (Umluftofen): Zeit: 18 min Temperatur: 170 - 180 °C Bemerkungen: Mit Dampf backen.

Zulieferer:

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