

## Produktspezifikation

**Produktname:** Franzbrötchen  
**Verkehrsbezeichnung:** Plundergebäck gefüllt mit Butter, Zucker und Zimt. Tiefgefroren.  
**Artikelnummer Back & Frost:** 1009  
**Gewicht/ Stk. im Ktn.:** 150g/50

**Zutaten:** 37 % **WEIZENMEHL** (Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Pflanzenmargarine (Pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Fett ganz gehärtet (Palm), Pflanzliches Öl (Raps), Salz, Aroma), Wasser, 14 % Zucker, 5 % BUTTER, Hefe, Backmittel (**WEIZENKLEBER**; **WEIZENMEHL**; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Calciumphosphate; Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Salz, 0,4 % Zimt, **VOLLEIPULVER**, Aroma

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		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	1640kJ/391kcal		
Fett	23,1g	<b>Ballaststoffe</b>	1,8g
davon gesättigte Fettsäuren	13,7g	<b>Eiweiß</b>	4,8g
Kohlenhydrate	41,1g	<b>Salz</b>	0,6g
davon Zucker	13,6g		

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

**Backanleitung:** Die Teiglinge ca. 30 Minuten antauen lassen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 190°C, ohne Dampf, ca. 15 - 20 Minuten backen. Nach dem Backen sofort aus dem Ofen nehmen.

### Zulieferer:

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