

Produktdatenblatt



Käsecroissant



Artikel - Nr. 2792
Bezeichnung des Lebensmittels Croissant mit Käsefüllung, tiefgefroren
EAN 4009837027927
Conveniencestufe Teigling
Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	60	480	3.840
Bruttogewicht ¹	0,09645	2,8935	5,787	46,296	370,368
Nettogewicht	0,09	2,70	5,40	43,20	345,60
L x B x H (mm)	120 x 65 x 35	600 x 600 x 0	390 x 295 x 240	-	1.200 x 800 x 2.070
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	64

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 12,0 x B 6,5 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Käsecroissant

Brennwert	1341 kJ / 321 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Füllung (21%) (EMMENTALER (8%), Wasser, ungekochter gepresster KÄSE (2%) (MILCH, Speisesalz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab, Stabilisator Calciumchlorid), BUTTER, HÜHNERVOLLEI, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	17,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g		
Kohlenhydrate	31,0 g		
davon Zucker	4,9 g		

Eiweiß	10,0 g
Salz	1,1 g

MILCHEIWEIß, Schmelzsalze (Polyphosphate, Natriumphosphat, Diphosphat, Natriumcitrat), Speisesalz), BUTTER (14%), Wasser, Hefe, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Dekor (EMMENTALER (3%)), Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel(Alpha-Amylase, Hemicellulase, Ascorbinsäure)

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Füllung (24%) (EMMENTALER (9%)), Wasser, ungekochter gepresster KÄSE (2%) (MILCH, Speisesalz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab, Stabilisator Calciumchlorid), BUTTER, HÜHNERVOLLEI, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEIß, Schmelzsalze (Polyphosphate, Natriumphosphat, Diphosphat, Natriumcitrat), Speisesalz), BUTTER (17%), Wasser, Hefe, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Dekor (EMMENTALER (3%)), Speisesalz, WEIZENGLUTEN

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

45-60 Minuten auftauen lassen und bei 165-170°C 17-18 Minuten backen. Abzug auf!

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at
