

Butter-Croissant



Artikel - Nr. 501
Bezeichnung des Lebensmittels Croissant, tiefgefroren
EAN 4009837005017
Conveniencestufe vorgegart
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	80	720	5.040
Bruttogewicht ¹	0,05886	1,1772	4,7088	42,3792	296,6544
Nettogewicht	0,055	1,10	4,40	39,60	277,20
L x B x H (mm)	135 x 53 x 37	380 x 360 x 80	390 x 260 x 280	-	1.200 x 800 x 2.110
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	63

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 13,5 x B 5,3 x H 3,7 cm

Nährwerte

Butter-Croissant

Brennwert	1352 kJ/ 323 kcal
Fett	15,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	36,5 g
davon Zucker	6,3 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18%), Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, EIER, natürliches Aroma(enthält, MILCH), Farbstoff Beta-Carotin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	7,9 g
Salz	1

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Farbstoffe

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18%), Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, EIER, Speisesalz, natürliches Aroma (MILCH), Farbstoff Beta-Carotin

Kann Spuren enthalten von:, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:, enthält Farbstoffe

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

Ohne Auftauen, auf ein Backblech legen und bei 180-200°C 15-20 Minuten (mit Dampfzugabe) backen.

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

Stand: 17.05.2025

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