

Produktdatenblatt



Hotel-Butter-Croissant



Artikel - Nr.	880
Bezeichnung des Lebensmittels	Croissant, tiefgefroren
EAN	4009837008803
Conveniencesstufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	25	125	1.125	7.875
Bruttogewicht ¹	0,04256	1,064	5,32	47,88	335,16
Nettogewicht	0,04	1,00	5,00	45,00	315,00
L x B x H (mm)	125 x 50 x 35	350 x 230 x 0	386 x 258 x 275	-	1.200 x 800 x 2.075
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	63

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

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

Nährwerte	Zutaten	Allergene
Hotel-Butter-Croissant		
Brennwert 1383 kJ / 330 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18%), Zucker, WEIZENGLUTEN, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEI, natürliches Aroma(MILCH), Farbstoff Carotin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme Xylanase	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett 15,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren 10,0 g		
Kohlenhydrate 37,5 g		
davon Zucker 6,4 g		

Eiweiß	8,5 g	Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE
Salz	1,0 g	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Farbstoffe
Deklarationsempfehlung nach dem Backen		
WEIZENMEHL, BUTTER (23,4%), Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, EIER, Speisesalz, Wasser, natürliches Aroma, Farbstoff Carotin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure		
Kann Spuren enthalten von:, SOJA, SCHALENFRÜCHTE		
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

Bei 180-200°C 15-20 Minuten mit viel Dampf backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 11.

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: 14.12.2025

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