

Produktspezifikation	Product specification
Bio Vollkorn Dinkelbuttercroissant	Bio wholemeal spelt buttercroissant
Artikel-Nr. 7721	Article-No. 7721




<p>„Hildegard von Bingen wäre entzückt von unserem buttrigen Dinkelcroissant“ Vollkorndinkel Butterplunderteig, vorgegart, tiefgefroren</p>	Serviervorschlag		Serving suggestion	<p>„Hildegard of Bingen would be delighted by our buttered spelt croissant“ Wholemeal spelt buttered puff pastry, ready for bake-off, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany		

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Vollkorndinkelmehl* 40%	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour* 40%	Germany/Bavaria
Butter* 23%	Deutschland/BY	butter* 23 %	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Dinkelmehl 812*	Deutschland/BY	spelt flour 812*	Germany/Bavaria
Vollmilchpulver*	Deutschland/BY	whole milk powder*	Germany/Bavaria
Molkepulver*	Deutschland/BY	whey powder*	Germany/Bavaria
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Vollkorndinkelsauerteig*	Deutschland/BY	wholemeal spelt sourdough*	Germany/Bavaria
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil

*aus kontrolliert ökologischem Anbau *from controlled organic agriculture

Enthaltene Allergene**: Gluten, Milcherzeugnisse	Included allergens**: gluten, dairy products
---	---

Produktinformationen	Product information
Stückgewicht gefroren	95 g
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off
Größe	ca. 130 mm
Lagerung	-18° C
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate
Mindest-Restlaufzeit ab Wareausgang	3 Monate

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 2 / baking program 2	Processing and baking instructions:
Antauzeit	 20 - 40 Min.	defrosting time
Backzeit	 18 - 24 Min.	baking time
Backtemperatur	 2 150° - 200° C	baking temperature
Wasserdampf	ja / yes	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt./Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity per 100lt./cooking space volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	6080 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	64	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	402811207211	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g	Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1419 kJ / 388 kcal / 2,5 BE
Fett	20,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	12,6 g
Kohlenhydrate	30,1 g
- davon Zucker	4,2 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,0 g

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse


** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 09.02.2007	freigegeben von:	Version 22	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020