

Produktspezifikation

Product specification

Bio Krapfen Hiffenmark

Artikel-Nr. 4003

Bio doughnut with rosehip cream

Article-No. 4003

„Köstlicher Krapfen mit fränkischer Hagebutten-Füllung“
Hefesiedegebäck mit Hagebuttenfüllung,
gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Servingsuggestion

„Delicious doughnut filled with a typical franconian rosehip cream“
Brioche pastry with rosehip cream filling,
baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Milch*	Deutschland/BY	milk*	Germany/Bavaria
Eier*	Deutschland/BY	eggs*	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Palmfett*	Brasilien/Kolumbien	palmfat*	Brazil/Columbia
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Dinkelmehl 812*	Deutschland/BY	spelt flour 812*	Germany/Bavaria
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Zitronensaftkonzentrat*	Brasilien	concentrate of lemon juice*	Brazil
Zitronenöl*		lemon oil*	
Füllung:		Filling:	
Hagenbuttenmarmelade* 22% (Rohrohrzucker*, Hagebutten*, Zitronensaftkonzentrat*)		rosehip cream* 22% (raw cane sugar*, rosehip*, concentrate of lemon juice*)	
Geliermittel: Pektin)		gellant: pectin	
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene:** Gluten, Milcherzeugnisse, Eier

Included allergens:** gluten, dairy products, eggs

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	80 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	Ø ca. 85 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Wareausgang	6 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:		Processing and baking instructions:
Antauzeit	Bei Raumtemp. auftauen / thaw at room temp.	defrosting time
Backzeit	ODER	baking time
Backtemperatur	im Ofen ~ 80° C / thaw at ~ 80° C in the oven	baking temperature
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	nein / no	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	4800 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112040031	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1272 kJ / 304 kcal / 4,0 BE	energy
Fett	8,0 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	48,2 g	carbohydrates
- davon Zucker	16,5 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,9 g	dietary fibre
Eiweiß	7,3 g	protein
Salz	0,7 g	salt

** 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

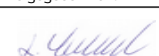
** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

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: 24.09.2010	freigegeben von:	Version 17	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		20.01.2021