

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


<p>„Hildegard von Bingen wäre entzückt von unserem buttrigen Dinkel-Croissant“ Vollkorn-Dinkel 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
Vollkorn-Dinkelmehl* (43%)	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour*(43%)	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Butter* (21%)	Deutschland/BY	butter* (21%)	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Vollmilchpulver*	EU	whole milk powder*	EU
Molkepulver*	EU	whey powder*	EU
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
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	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe	gebogen / bent, ca. 130 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	3 Monate	minimum residual term as goods issue

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	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./oven volume

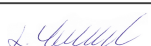
Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	6080 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	64	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112077211	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1420 kJ / 344 kcal / 2,7 BE	energy
Fett	19,4 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	12,3 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	32,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	5,6 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	4,0 g	dietary fibre
Eiweiß	7,0 g	protein
Salz	1,1 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/-erzeugnisse containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte 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.

Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.
 Percentages always refer to the entire product. 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 24	gültig ab:
letzte Änderung am: 07.10.2022	GL 		01.11.2022

