

| | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| Produktspezifikation | Product specification |
| BIO Vollkorn Dinkelbuttercroissant | BIO wholemeal spelt buttercroissant |
| Artikel-Nr. 7724 | Article-No. 7724 |

| | | | | |
|--|------------------|---|--------------------|--|
| <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* (41%) | Deutschland/BY | wholemeal spelt flour*(41%) | Germany/Bavaria |
| Wasser | Deutschland/BY | water | Germany/Bavaria |
| Butter* (24%) | Deutschland/BY | butter* (24%) | 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 |
| Gerstenmalz* | EU | barley malt* | EU |

*aus kontrolliert ökologischem Anbau *from controlled organic agriculture

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

| Produktinformationen | | Product information |
|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Stückgewicht gefroren | 90 g | weight per piece deep-frozen |
| Vorfertigungsgrad | vorgegart / ready for bake-off | convenience grade |
| Größe gebacken | gebogen / bent, ca. 110 mm | size baked |
| Lagerung | -18° C | storage |
| Mindesthaltbarkeitsdatum | 9 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 |

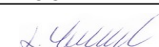
| Umverpackung | Papierkarton / paper carton | Outer packaging |
|--|-----------------------------|---|
| Innenverpackung | LDPE-Folie/foil | Inner packaging |
| Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe) | 585 mm x 392 mm x 184 mm | measurement of carton (length x width x height) |
| Nettogewicht Kartoninhalt | 5760 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. | 4028112077242 | barcode no. |

| Ø Nährwertangaben pro 100 g | | Ø Nutrient content per 100 g |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Energie | 1543 kJ / 370 kcal / 2,8 BE | energy |
| Fett | 21,6 g | fat |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 13,7 g | - thereof saturated fatty acids |
| Kohlenhydrate | 34,2 g | carbohydrates |
| - davon Zucker | 6,2 g | - thereof sugar |
| Ballaststoffe | 4,3 g | dietary fibre |
| Eiweiß | 7,4 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/-products 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 26 | gültig ab: |
| letzte Änderung am: 31.10.2024 | GL  | | 31.10.2024 |