

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	1033	EAN-Code:	4005975010333
Produktbezeichnung:	tiefgefrorenes Nuss-Nougatcreme-Buttercroissant, Teigling, vorgegärt, gerade Form, mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und gehackten Haselnüssen belegt		
Produktgewicht:	ca. 99 g		
MHD:	180 Tage		
RLZ:	120 Tage Lagerbedingungen -18 °C		

Zutatenliste:

WEIZENMEHL, Nuss-Nougatcreme 22% (Zucker, Palmfett, HASELNUSSMARK 16%, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, magerer Kakao), Wasser, BUTTER 17%, HASELNÜSSE, Hefe, Zucker, SÜßMOLKENPULVER, jodiertes Speisesalz, WEIZENKLEBER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Trockenglucose, Maltodextrin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Enzyme (Cellulase); Gewürze

Kann Spuren von Ei, Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Backanleitung:

Nuss-Nougatcreme-Buttercroissant ca. 20 min. antauen lassen. Im vorgeheizten Heißluftofen ca. 20 - 22 min. bei 180 °C (mit Dampfzugabe) backen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	1871 kJ/ 449 kcal
Fett	27,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,9 g
Kohlenhydrate	39,6 g
davon Zucker	13,8 g
Ballaststoffe	3,4 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	0,73 g

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Verpackungseinheiten/ -gewicht:

25 Stück pro Beutel	
2 Beutel pro Karton	
Nettogewicht (VE):	4950 g
Bruttogewicht (VE):	5287 g

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe/Außenmaß: L x B x H
401 x 291 x 164 mm
Folie: Polyethylen (PE)
Palettentyp: Holzpalette EPAL / L x B
800 x 1200 mm

Palettendaten:

Kartons pro Palette:	80
Packschema:	10 Lagen x 8 Kartons
Produkte pro Palette:	4000 Stück
Palettenhöhe:	1,79 m
Palettengewicht (Brutto):	443 kg

Stand: 08.07.14/hs/S9
gültig ab 14.07.14