



## Butter-Croissant mit Marillen-Füllung

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>922</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Croissant mit Marillenfüllung, tiefgefroren
EAN	4009837009220
Convenience - Stufe	vorgegart

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Basiseinheit	1	60	480	3.840
Bruttogewicht	0,09137	5,4822	43,8576	350,8608
Nettogewicht	0,085	5,10	40,80	326,40
L x B x H (mm)	148 x 60 x 38	396 x 296 x 242	-	1.200 x 800 x 2.086
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	64

\* Basiseinheit des Artikels

### Abmessungen

Abmessungen: L 14,8 x B 6,0 x H 3,8 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Butter-Croissant mit Marillen-Füllung

Brennwert	1365 kJ / 327 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER, Zucker, Hefe, Glucosesirup, Marillen (4%), Apfel, Speisesalz, pflanzliches Fett, MAGERMILCH, MILCHPROTEINE, Pflanzenproteine, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Geliermittel Pektin, WEIZENPROTEIN, Säuerungsmittel Zitronensäure, Geliermittel Natriumalginat, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Antioxidationsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	13,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,4 g		
Kohlenhydrate	43,6 g		
davon Zucker	15,5 g		
Eiweiß	7,1 g		
Salz	0,89 g		

Tocopherol, Konservierungsstoff  
Kaliumsorbat, Dextrose, Farbstoff  
Carotin, Aroma, Enzyme

Kann Spuren enthalten von:  
SESAM, SOJA, (HÜHNER-) EIER  
UND -ERZEUGNISSE,  
SCHALENFRÜCHTE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Backanleitung

30 min antauen lassen Im Heißluftofen ca. 20-22 Minuten bei 180°C (mit Dampfzugabe) backen. Im Etagenofen ca. 22-24 Minuten bei 220°C (mit Dampfzugabe) backen. Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

### Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

### Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 03.12.2014

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800/20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)