



Croissant parisien 68g

Art.-Nr. 855556



GTG

gegararter Buttergipfelfteigling, tiefgefroren

Unser Croissant parisien überzeugt jetzt mit einem noch verführerischeren Glanz und optimierter Rezeptur – dank der Umstellung auf die neuste, modernste Produktionslinie. Höchste Qualität, perfekter französischer Geschmack und über 70 % Kaufwahrscheinlichkeit* in der Deutschschweiz – das sind 20 % mehr als bei der Konkurrenz. Das absolute Highlight in jedem Sortiment!

Marke	HIESTAND
Gewicht	68 Gramm
Kartoninhalt	76 Stück
Produktionsland	Schweiz
Kartongrösse	593*393*181mm
Kartons/Palette	40
Grösse nach Zubereitung	140x58x42 mm
EAN	7612297059185



ZUBEREITUNG

Tiefgekühlte Produkte auf mit Backpapier ausgelegten Bleche absetzen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C - 190°C (je nach Ofentyp), mit viel Dampf 18 - 22 Min. backen.

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt

Energie [kJ]	1'748
Energie [kcal]	417.2
Fett [g]	23.47
davon gesättigte Fettsäuren [g]	13.97
Kohlenhydrate [g]	42.89
davon Zucker [g]	5.81
Ballaststoffe	2.7
Eiweiss [g]	7.84
Salz [g]	1.13

ZUTATEN & ALLERGENE

Zutaten

IPS WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (24%), Zucker, Hefe, WEIZENKLEBER, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz (jodiert), WEIZENQUELLMEHL, MILCHEIWEISS, Emulgator (E471), Traubenzucker, Malzmehl (GERSTE), WEIZENSTÄRKE, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Sauerteig (ROGGEN), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (WEIZEN). Kann Spuren von DINKEL, KHORASAN-WEIZEN, HAFER, EIERN, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA und SESAM enthalten.

Allergene

Weizen, Glutenhaltiges Getreide, Roggen, Milch, Gerste

AUFBEWAHRUNG

Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen