



Pain au chocolat français 75g

Art.-Nr. 814145



GTG

Gegärter Butter-Plunderteigling gefüllt mit Schoko-Creme, tiefgefroren

Das beliebte französische Gebäck nach Originalrezeptur passt zu jeder Tageszeit. Der luftig leichte Gipfelteig mit zwei Strängen dunkler Schokolade ist immer eine Sünde wert.

Marke	HIESTAND
Gewicht	75 Gramm
Kartoninhalt	70 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	390*290*245mm
Kartons/Palette	56
Grösse nach Zubereitung	100x65x35 mm
EAN	7612297021816



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]	1'619
Energie [kcal]	386.7
Fett [g]	22
davon gesättigte Fettsäuren [g]	14
Kohlenhydrate [g]	39
davon Zucker [g]	10
Eiweiss [g]	7.1
Salz [g]	0.9

ZUTATEN & ALLERGENE

Zutaten

WEIZENMEHL, BUTTER (24%, Herkunft: DE, BE, NL, FR, ES, PT, PL, DK, FI, SE), Wasser, Schokolade (9%, enthält: Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator [SOJALECITHIN], natürliches Vanillearoma), Hefe, Zucker, EIER (aus Freilandhaltung), Salz, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), EIERSTREICHE (EIER [aus Freilandhaltung], Wasser). Kann Spuren von SESAM, MANDELN, WALNÜSSEN, PEKANNÜSSEN und HASELNÜSSEN enthalten.

Allergene

Eier, Milch, Soja, Glutenhaltiges Getreide

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