



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Mini-Croissant ca. 23 g pro Stück

Zutaten: Weizenmehl, Butter (23%), Wasser, Hefe, Zucker, Eier, Salz, Weizengluten, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Hinweise zu Allergenen : siehe Zutaten in fett gedruckter Schrift

Anleitung zum Aufbacken

- 1 Ofen inkl. Backblech auf 200°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
- 3 Feingebäck aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!

Mindehaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	pro 100 g
Energie (in kJ / kcal):	1519 / 364
Fett (in g):	20
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	13
Kohlenhydrate (in g):	38
davon Zucker (in g):	5,7
Eiweiß (in g):	6,8
Salz (in g):	1

Trotz sorgfältigster Fertigung können wir in unserem Handwerksbetrieb das Vorhandensein weiterer Allergene nicht ausschließen.

