



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Schoko-Croissant ca. 95 g pro Stück

Zutaten: Weizenmehl, Butter (20%), Wasser, Zucker, pflanzliches Fett (Kokos-, Palm-, Sonnenblumen-, Rapsöl), Hefe, fettarmes Kakaopulver, Rapsöl, Haselnüsse, Schokolade (0,9%) (Kakaomasse, Zucker), Volleipulver, jodiertes Speisesalz, Magermilchpulver, Weizenkleber, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenzucker, Aroma: (natürliches Butteraroma), natürliches Vanillearoma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme

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):	1717 / 412
Fett (in g):	24,5
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	14
Kohlenhydrate (in g):	40,5
davon Zucker (in g):	13
Eiweiß (in g):	6,1
Salz (in g):	0,7

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

