Hiestand Schweiz AG

841221
Art-Nr.



Mini Butter Rosinenschnecke

Vorgegärter Butterplunderteig mit Rosinen und einer Crème mit Vanillegeschmack (24%), tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	COUP DE PATES
Convenience-Stufe	Vorgegärter Teigling / Blätterteig
TK-Gewicht	30 Gramm
Ausbackgewicht	24 Gramm
Kartoninhalt	160 Stück
Produktionsland	Luxemburg
Kartongrösse	398*266*179mm
Kartons/Palette	90
EAN	7612297056313

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1356
Energie [kcal]	323.9
Fett [g]	13
davon gesättigte Fettsäuren [g]	9
Kohlenhydrate [g]	44
davon Zucker [g]	21
Eiweiss [g]	6
Salz [g]	0.7

Zutaten

WEIZENMEHL, Crème mit Vanillegeschmack (24%) (Wasser, Zucker, EIER (Bodenhaltung), modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Farbstoff (E 160a, E 101), Verdickungsmittel (E 401), Stabilisator (E 450), natürliches Aroma), Rosinen (14%), Wasser, BUTTER (12%), Zucker, Hefe, MAGERMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumiodat), EIER (Bodenhaltung), EIGELB (Bodenhaltung), Baumwollöl, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Emulgator (E 472e), Verdickungsmittel (E 412), SOJAMEHL, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (Lipoxygenasen, Cellulasen, Amylasen, Oxidasen, E 300, Alpha-Amylasen, Hemicellulasen), LAKTOSE, Säureregulator (E 341, E 262). Kann Spuren von WALNÜSSEN, HASELNÜSSEN, MANDELN, PISTAZIEN und SESAM enthalten.

Allergene

Eier, Milch, Soja, Glutenhaltiges Getreide

Zubereitung

Backofen auf 190°C vorheizen. Gebäck aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten antauen lassen. Produkte 12 Minuten mit Dunst backen (bei Öfen ohne Dunst können die Produkte vor dem Einschiessen mit Wasser besprüht werden).

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.