

## Produktdaten

Artikelbezeichnung : KB17 BOR VRGEG.BUT.SCHOK.CROIS. 100G 6KG  
 Verkehrsbezeichnung : Tiefgefrorener Plunderteig mit Butter, Croissant mit Schokokremfüllung (15%),  
 backfertig.  
 Bundeslebensmittelschlüssel :  
 Herkunftsangabe : BELGIEN  
 Hersteller : "Vandemoortele Europe NV, Deutsche Zweigniederlassung"  
 Hersteller-Adresse :  
 Markenname : BANQUET D'OR  
 GTIN : 3461181395724  
 LAN : 39572  
 Höhe : 0,252 m  
 Breite : 0,296 m  
 Tiefe : 0,396 m  
 Nettogewicht : 6,00 kg  
 Bruttogewicht : 6,428 kg  
 Füllmenge : 60 Stück  
 Datenverantwortlicher : "Vandemoortele Europe NV, Deutsche Zweigniederlassung"

## Zutaten

Zutaten: Mehl (WEIZEN); Wasser; Butter (MILCH) (18,5%); Zucker; pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen; Sheanuss; Kokos); Glukose-Fruktosesirup; Hefe; fettarmes Kakaopulver (1,8%); Laktose (MILCH); Salz; WEIZENkleber; Kakaomasse; Emulgator (SOJALecithine); Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); Enzyme.

## Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren  
 Milch und Milcherzeugnisse : enthält  
 Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren  
 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse : enthält in Spuren  
 Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält  
 Soja und Sojaerzeugnisse : enthält  
 Pecannuss und Pecannusserzeugnisse : enthält in Spuren  
 Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
 Energie [kJ] : ca. 1573 kJ  
 Energie [kcal] : ca. 377 kcal  
 Fett : ca. 21 g  
 davon gesättigte Fettsäuren : ca. 11 g  
 Kohlenhydrate : ca. 39 g  
 davon Zucker : ca. 11 g  
 Eiweiß : ca. 7,5 g  
 Salz : ca. 0,76 g  
 Liste : FIBTSW: ca. 2,1 g

## Handhabung

max. Lagertemperatur : -18 ° C  
 min. Restlaufzeit ab Produktion: 360  
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

## Zubereitung

Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25 Min. bei 200 +/-10°C. Backen mit Schwaden schieben oder mit Wasser besprühen. Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.  
 Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25 Min. bei 200 +/-10°C. Backen mit Schwaden schieben oder mit Wasser besprühen. Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.  
 Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25

Min. bei 200 +/-10°C. Backen mit Schwaden schieben oder mit Wasser besprühen.  
Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten. Die angegebenen Werte  
sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen  
Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25  
Min. bei 200 +/-10°C. Backen mit Schwaden schieben oder mit Wasser besprühen.  
Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten. Die angegebenen Werte  
sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen  
Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 200°C. Backen 20-25  
Min. bei 200 +/-10°C. Backen mit Schwaden schieben oder mit Wasser besprühen.  
Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten. Die angegebenen Werte  
sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen  
Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

#### Zusatzstoffe

Antioxidationsmittel : Ja  
Liste : Ascorbinsäure, Lecithine

#### sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja  
Emulgator : Ja  
Mehlbehandlungsmittel : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/  
TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der  
Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen  
dem Stand vom 30.05.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.