

PRODUKTBESCHREIBUNG

Feine Backwaren

Technologie : backfertig

Parameter	Butterplunderteiggebäck, 80g, backfertig, tiefgefroren Butter 24% (tiefgekühlter Teigling)
Gewicht verkauftes Prod.(g) 80,00	

GTIN/EAN Produkt :	03291810768809	GTIN/EAN Karton :	3291811230435
Palettisierung	30-Pal. 80x120	Verpackung	00-Standard
Kartons / Lage	8	Stück / Karton	56 (28 x 2)
Lagen / Palette	8	Kartonmaße in mm L x B x H	390x290x220
Kartons / Palette	64	Nettogewicht Karton (kg)	4.480
Stück / Palette	3584	Bruttogewicht Karton (kg)	4.980
Nettogewicht Palette (kg)	23		
Bruttogewicht, inkl. Palettenholz (kg)	341.72	Mindesthaltbarkeit	12 Monat(e)
Höhe, inkl. Palettenholz (cm)	191		
Palettenmaße	80 x 120		

VERKAUFSARGUMENTE

Hergestellt in Frankreich

reines Butter Produkt: 24% im Fertigprodukt
 Ideal für ein typisches französisches Frühstück
 Convenience-Produkt: fertig in 16-18 Minuten

ZUTATEN (VERKAUFTE PRODUKT)

Weizenmehl, **Butter** 24%, Wasser, Zucker, Hefe, **Weizengluten**, Salz, **Eier**, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzym.

Kann enthalten: **Soja**, **Schalenfrüchte**.

V4

NÄHRWERTE

	Pro 100 g des verkauften Produkts	Pro 100 g des verzehr fertigen Produktes	Pro fertig gebackenes Produkt	% RM* pro fertig gebackenes Produkt
Energie (kJ)	1483	1772	1186	14
Energie (kcal)	355	424	284	14
Fett (g)	20.5	24.5	16.4	23
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.2	15.8	10.6	53
Kohlenhydrate (g)	34.4	41	27.5	11
davon Zucker (g)	5.9	7.1	4.7	5
davon Stärke (g)	0	0	0	0
Ballaststoffe (g)	1.9	2.3	1.5	6
Eiweiß (g)	7.3	8.8	5.8	12
Salz (g)	0.84	1.00	0.7	11

*RM : Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

EIGENSCHAFTEN

- | | |
|-------------------------|--|
| ✓ Vegetarisches Produkt | ✓ Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe* |
| ✓ Ohne Schweinefleisch | ✓ Ohne gehärtete Fette |
| ✓ Alkoholfrei | ✓ Ohne GVO-Kennzeichnungspflicht |
| | ✓ Nicht bestrahlt |

*Für Brot, gemäß Lebensmittelrecht



Lagerung



Backen

Umluftofen 16-18 Minuten bei 170 °C

ZUBEREITUNG :

Produkte 16-18 Minuten bei 170° C backen

Ein bereits aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.