

# Magic Buttercroissant

BACKFERTIGE TEIGLINGE

ART. NR. 55007.01

*Zaubern Sie ganz ohne  
Vorgaren aus winzigen  
Teiglingen herrlich  
französische  
Buttercroissants.*

*Bon Appétit!*



Gewicht / Stk. 80 g

Stk. / Karton 140

Gewicht / Karton 11,2 kg

Karton / Palette 64

Stk. / Palette 8960

MHD - Monate 9

## PRODUKTVORTEILE

- einfach in der Anwendung: kein Antauen, kein Vorgaren mehr
- fixe Verfügbarkeit - in ca. 25 Minuten verkaufsfertig
- buttrig fein im Geschmack - Butteranteil von über 25 %
- deutlich geringeres Packvolumen - ideal für Filialisten

## ANWENDUNG

Ofen vorheizen, Magic Buttercroissants tiefgefroren mit der abgeglänzten Seite nach oben auf ein Lochblech mit Trennpapier legen und ohne Schwaden backen:  
Etagen-/Stickenofen: ca. 190 - 210 °C ca. 22 - 24 min.  
Ladenbackofen: ca. 160 °C ca. 18-24 min.  
Jeweils ca. 3-4 min. vor Backzeitende Zug öffnen.

Abel + Schäfer,  
KOMPLET Bäckereigrundstoffe  
GmbH & Co.KG  
Schloßstraße 8 - 12  
66333 Völklingen  
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 0  
Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET  
Bäckereigrundstoffe GmbH  
Nunsdorfer Ring 18  
12277 Berlin  
Tel.: +49 (0) 30 / 72 39 72 - 0  
Fax: +49 (0) 30 / 72 39 72 - 99