

# Magic Mini Buttercroissant

BACKFERTIGE TEIGLINGE

ART. NR. 55009.01

*Die Mini Croissants - mit bester Butter hergestellt (> 20% Butteranteil) - kommen aus dem Froster direkt in den Ofen. Dadurch bleibt der original französische Geschmack erhalten und die Minis werden besonders knusprig.*



Gewicht / Stk. 25 g

Stk. / Karton 200

Gewicht / Karton 5, kg

Karton / Palette 112

Stk. / Palette 22400

MHD - Monate 12

## PRODUKTVORTEILE

- einfach in der Anwendung: kein Antauen, kein Vorgaren mehr
- fixe Verfügbarkeit - in gut 25 Minuten verkaufsfertig
- buttrig fein im Geschmack durch hohen Butteranteil
- deutlich geringeres Packvolumen - ideal für Filialisten

## ANWENDUNG

Ofen vorheizen, Magic Mini Buttercroissants tiefgefroren mit der abgeglänzten Seite nach oben auf ein Lochblech mit Trennpapier legen und ohne Schwaden backen:

Etagenofen: 210 °C ca. 22 min. ca. 3-4 min. Zug öffnen

Stikkenofen: 190 °C ca. 18 min. ca. 3-4 min. Zug öffnen

Ladenbackofen: 160 °C ca. 15 min. ca. 3-4 min. 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