

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