



Knusper-Baguette-Kiste, 4-fach sortiert

vorgebacken



Artikelnummer: 12024
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 6.72 kg

Produktmerkmale

- Masse (L x B x H) 550 x 60 x 35 mm
- Baguette-Mischkiste bestehend aus je 6 Kürbisbaguette, Olivenbaguette, Finnenbaguette und Knusperbaguette
- Eine Mischkiste, die allen Ansprüchen am Buffet gerecht wird.

Convenience-Grad



Zutaten

Kürbisbaguette: WEIZENMEHL, Wasser, Kürbiskerne (6%), Kürbisstücke (2%) (Sonnenblumenkernöl), HARTWEIZENGRIEB, Leinsaat, GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, Speisesalz, HAFERFLOCKEN, SESAM, Rapskerne gepresst, Reismehl, Rapsöl, WEIZENRÖSTMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, Curcuma, Paprika

Oliven-Baguette: WEIZENMEHL, Wasser, Oliven (13%), HARTWEIZENGRIEB, Olivenöl, WEIZENQUELLMEHL, Hefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat, GERSTENMALZMEHL

Finnen-Baguette: WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (10%), Hefe, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Leinsaat, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, SOJASCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, Koriander, Kümmel, Fenchel, Maisgrieß, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, GERSTENRÖSTMALZMEHL, Glukose, Kokosöl, Acerolasaftkonzentrat, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENMALZEXTRAKT

Knusper-Baguette: WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEB, Olivenöl, Speisesalz, Hefe, WEIZENQUELLMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat, GERSTENMALZMEHL

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Soja, Sesam

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.



Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

³ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Heißluftofen/Etagenofen: Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C 15-20 Minuten mit Beschwadung backen.

Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben, letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.



Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	6.72 kg
Anzahl Stück/VE	24
Stückgewicht	ca. 280 g

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.