



Maisbuttercroissant * * *

Rezept

Bäckerei B11.118 **

Gruppe Kennung

Deklaration

Weissmehl IP-Suisse, Wasser, Fiesta Mexicana 50% (**Weizenmehl**, Mais, Sonnenblumenkerne, Maisdunst, **Weizenkleber**, Palmöl, Speisesalz, Dextrose, **Sesamöl**, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel E920, Rapsöl, Enzyme), **Butter CH** 18%, Alitour (**Weizenmehl**, **Gerstenmalzextrakt**, Dextrose, **Magermilchpulver**, **Weizengluten**, **Butter**, Emulgator (Sojalezithin), Enzyme, **Milcheiweiss**, Ascorbinsäure, **Malz**), **Schaleneier CH Freiland**, Hefe CH, Mais extrudiert, Speisesalz jodiert CH

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Soja, Milch, Sesamsamen
Kann Spuren von glutenhaltiges Getreide (Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) enthalten

Zusatzstoffe

Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	1704.10	kJ/100g
Energie kcal	407.20	kcal/100g
Fett	22.90	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	12.10	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	40.80	g/100g
davon:		
- Zucker	1.20	g/100g
Eiweiss	9.00	g/100g
Salz	1.10	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1694.70	kJ/100g
Brennwert kcal	405.50	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	1	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	1	
☐ Klimaschrank			
☐ Kühlvitrine			
☐ Tiefkühlschrank			
☐ Ungekühlt			

Maisbuttercroissant * * *

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B11.118 * *

Gruppe Kennung



Verkaufsinformationen für den Kunden: Das Maisbuttercroissant kombiniert die zarte Buttrigkeit eines klassischen Croissants mit dem unverwechselbaren Geschmack von Mais, wodurch ein aussergewöhnliches und aromatisches Gebäck entsteht. Veredelt wird es zusätzlich durch knusprige Maispops.

Verkaufsgewicht Stück

57.14g