



Gluten Free

# Croissant à la Crème Noisette

65 g



Leckers Croissant, unschlagbar im Geschmack,  
sicher dank der ofenfesten Backfolie

Dieses Produkt wird mit glutenfreien Rohstoffen hergestellt.

## ZUTATEN

**glutenfreie Weizenstärke**, Wasser, pflanzliche Margarine [pflanzliche Fette und Öle in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Palmkern, Kokos, Raps), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma], **Haselnusscreme** 14% (Zucker, Rapsöl, **Haselnüsse** 10%, Magerkakaopulver, **Magermilchpulver**, Molkenpulver (**Milch**), Laktose (**Milch**), Emulgator: Sonnenblumenlecithin), **Ei**, Hefe, Zichorienfaser, Dextrose, Fruktose, Backtriebmittel: Glucono-delta-Lacton, Natriumhydrogencarbonat; **Eialbumin**, **Magermilchpulver**, Zucker, Salz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Xanthan, Aromen. Kann Spuren von **Mandeln**, **Pistazien**, **Soja** und **Walnüssen** enthalten.

### EINZELSTÜCK

Artikelnummer

101103

EAN



Haltbarkeit

12 Monate

Netto- / Bruttogewicht

65 g / 69 g

Maße (Breite x Höhe x Tiefe)

12 x 13,5 x 5 cm

Verpackungsmaterial

Kunststoffolie, 4 g

### KARTON

EAN

8008698012215

Stück pro Karton

24

Netto- / Bruttogewicht

1565 g / 1936 g

Gewicht leerer Karton

280 g

Maße (Breite x Höhe x Tiefe)

38,5 x 16 x 29 cm

### EUROPALETTE

Stück pro Palette

960

80 Kartons pro Palette

8 Kartons pro Lage

10 Lagen

Höhe

174,5 cm

Gewicht

170 kg

Zolltarifnummer 19059080

| Durchschnittliche Werte pro: | 100 g               |
|------------------------------|---------------------|
| Energie                      | 1625 kJ<br>389 kcal |
| Fett                         | 20 g                |
| davon gesättigte Fettsäuren  | 8,7 g               |
| Kohlenhydrate                | 46 g                |
| davon Zucker                 | 11 g                |
| Ballaststoffe                | 5,0 g               |
| Eiweiß                       | 3,7 g               |
| Salz                         | 0,75 g              |

## PRODUKTMERKMALE



Änderungen vorbehalten. Die verbindlich gültigen Informationen zu den einzelnen Produkten entnehmen Sie bitte den jeweiligen Produktverpackungen.

## AUFBEWAHRUNG

bei -18 °C mindestens haltbar bis 9 Monate nach dem Produktionsdatum. Maximal 24 h nach dem Auftauen konsumieren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## ZUBEREITUNG

| Zubereitungsvarianten: A - B - C                         |   |  |
|--|---|--|
| <b>A</b> Auftauen<br>☀️ 35min<br>200°C<br>🕒 4min<br>Ofen | <b>B</b> Tiefgekühlt<br>❄️<br>200°C<br>🕒 9min<br>Ofen | <b>C</b> Tiefgekühlt<br>❄️<br>180w<br>🕒 2min<br>Mikrowelle |

## Schär ist die Nr. 1 für glutenfreie Nahrungsmittel!

- Europäischer Marktführer mit höchstem Vertrauen der Konsumenten
- Gluten- und weizenfreie Produkte (< 20 ppm)
- Breitestes glutenfreies Sortiment am Markt
- Führend in Forschung, Entwicklung und Innovation
- Über 30 Jahre Erfahrung in Produktion und Vertrieb
- Zielgruppengenaue Service- und Infoangebote