

MESSEANGEBOT
(26.10.24 - 12.11.24)
Unser ABGABEPREIS pro Stück: 0,43€

CROISSANT „DIE UNWIDERSTEHLICHEN“

Ein backfertiges Croissant mit 21% feiner Butter, im Dienste der Profis.



Croissant 80g

das meistverkaufte Croissant Frankreichs
jetzt auch in Deutschland erhältlich!

TECHNISCHE INFORMATIONEN


bei Raumtemperatur
30-45 Min.


geöffneter Abzug
15-18 Min. bei 165-170°C


60 Stück


64 Kartons


MHD
12 Monate



Ein einzigartiges Rezept mit **einem Hauch von Milch und Sahne** für intensive Geschmacksnoten, die alle Feinschmecker überzeugen werden.



Ein Plunderteig mit **reiner Butter** für knuspriges und goldbraunes Feingebäck mit weichem Kern und gelber Krume.



Harmonisches Feingebäck mit einer schön aufgegangenen Blätterung und einer leichten und gepornten Textur.



Mit großzügigem **Volumen** und **homogener Verteilung der Schokolade**



Identische Backzeiten für die Zubereitung von Croissants und Schokobrötchen (Temperatur und Dauer) für ein vereinfachtes Handling und Zeitgewinn.



Die Produkte bestehen nur aus den wichtigsten Zutaten, die alle natürlicher Herkunft sind.
Die einzige tolerierte Ausnahme bildet die Ascorbinsäure, die bei der Endqualität der Produkte eine entscheidende Rolle spielt.

/ Ein backfertiges Rezept, damit Sie Ihren Kunden den ganzen Tag über ohne Unterbrechung frisches Feingebäck anbieten können.

/ **Vereinfachte Zubereitung:** Das Feingebäck ist bereits gegärt, mit Ei bestrichen und braucht nur noch in den Backofen geschoben zu werden.

3 gekaufte Kartons = 1 Karton „Pastel de Nata“ geschenkt

Kaufen Sie 3 Kartons des neuen Croissants 80g (Art.-Nr. 42466) und erhalten einen Karton der portugiesischen Spezialität Pastel de Nata 60g (Art.-Nr. 39747) kostenfrei dazu!

