

ButterBack Produktliste

Product 1: Apfel-Karamell-Schnitte

LagerNr: 00126

BasisartikelNr: B0401-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Apfel-Karamell-Schnitte

Artikelbezeichnung deutsch: Apfel-Karamell-Schnitte

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtig-süßes Hefequarkteiggebäck mit leckerem Apfeltopping, trendiger Cremefüllung mit Karamell und knusprigen Butterstreuseln.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur deutsch: 160 - 170°C

Backzeit deutsch: 13 - 16 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apple Caramel Slice

Produktbeschreibung englisch: Yeast-risen quark dough pastry with the fruity sweetness of a delicious apple topping, an on-trend cream filling with caramel and crunchy butter crumble.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.

Backtemperatur englisch: 160 - 170°C

Backzeit englisch: 13 - 16 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Trancio mela e caramello

Produktbeschreibung italienisch: Dolce e fruttato prodotto da forno con impasto lievitato al formaggio Quark dal delizioso topping alle mele, ripieno di crema con caramello e croccante crumble al burro.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

Backtemperatur italienisch: 160 - 170°C

Backzeit italienisch: 13 - 16 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Äpfel, Wasser, Zucker, 3% BUTTER, 3% BUTTERREINFETT, Hefe, MAGERQUARK (AT: MAGER-TOPFEN), VOLLMILCHPULVER, Apfelsaftkonzentrat, Pflanzliches Fett: Palm; Glukosesirup, Modifizierte Stärken, Reismehl, RAHMPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Verdickungsmittel: Cellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose; 0,1% Karamell, Stabilisator: Guarkernmehl; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Cellulase, Amylase; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Zimt, Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 25% Apfelfüllung, 15% Karamellcreme, 12% Butterstreusel

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 18% apples, water, sugar, 3% BUTTER, 3% CLARIFIED BUTTER, yeast, LOW FAT QUARK, WHOLE MILK POWDER, apple juice concentrate, vegetable fat: palm; glucose syrup, modified starch, rice flour, CREAM POWDER, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; raising agent: Diphosphates, Sodium bicarbonate; salt, WHEAT PROTEIN, thickener: Cellulose, Carboxy methyl cellulose; 0,1% caramel, stabiliser:

Guar gum; acid: Citric acid; flavouring, flour treatment agent: Ascorbic acid, xylanase, cellulase, amylase; preservative: Potassium sorbate; cinnamon, natural vanilla flavouring (contains MILK (INCLUDING LACTOSE)). 25% Apple Filling, 15% caramel cream, 12% butter crumbles

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% mele, acqua, zucchero, 3% BURRO, 3% BURRO CONCENTRATO, lievito, QUARK MAGRO, LATTE INTERO IN POLVERE, succo di mela concentrato, grasso vegetale: palma; sciroppo di glucosio, amidi modificati, farina di riso, PANNA IN POLVERE, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri citrici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; agenti lievitanti: Difosfati, carbonato acido di sodio; sale, PROTEINE DI FRUMENTO, addensanti: Cellulosa, Carbossimetilcellulosa; 0,1% Caramello, stabilizzante: Gomma di guar; acidificanti: Acido citrico; aroma, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, cellulasi, amilasi; conservanti: Sorbato di potassio; cannella, aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE (INCLUSO LATTOSIO)). 25% Ripieno di mele, 15% ripieno di crema al caramello, 12% granella di burro

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00126 Apfel Karamell Schnitte

Bildname englisch: 00126 Apple Caramel Slice

Bildname italienisch: 00126 Trancio mela e caramello

Product 2: Sweet Heart Erdbeer-Vanille

LagerNr: 00136

BasisartikelNr: B0406-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu: AT,DE,EXPORT

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Sweet Heart Erdbeer-Vanille

Artikelbezeichnung deutsch: Sweet Heart Erdbeer-Vanille

Produktbeschreibung deutsch: Nicht nur die leckere Erdbeer-Vanille-Füllung, sondern auch die attraktive Optik lässt die Herzen höher schlagen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Sweet Heart Strawberry Vanilla

Produktbeschreibung englisch: The delicious strawberry vanilla filling and the attractive appearance are guaranteed to make hearts sing.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Sweet Heart fragola e crema

Produktbeschreibung italienisch: Non è soltanto il goloso ripieno alle fragole e vaniglia a far battere forte il cuore ma anche l'aspetto accattivante.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 10% BUTTER, Zucker, 5% Erdbeeren, Modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Cellulose, Xanthan; Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukosesirup, Färbende Lebensmittel: Karottenkonzentrat, Schwarze-Johannisbeere-Konzentrat, Karottenextrakt; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; natürliches Erdbeeraroma, Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 31% Vanillecreme, 13% Erdbeerfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 10% BUTTER, sugar, 5% strawberries, modified starch, yeast, WHOLE EGG, dextrose, SWEET WHEY POWDER, SKIMMED MILK POWDER, salt, vegetable oil: coco; WHOLE EGG POWDER, thickener: Sodium alginate, Cellulose, Xanthan gum; emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; glucose syrup, food colouring: carrot concentrate, blackcurrant concentrate, carrot extract; stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; acid: Citric acid; preservative: Potassium sorbate; natural strawberry flavouring, natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 31% vanilla cream, 13% strawberry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 10% BURRO, zucchero, 5% fragole, amidi modificati, lievito, UOVO INTERO, destrosio, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, sale, olio vegetale: cocco; UOVO INTERO IN POLVERE, addensanti: Alginato di sodio, Cellulosa, Gomma di xantano; emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio, colorante alimentare: carota concentrato, concentrato di ribes nero, estratto di carota; stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; acidificanti: Acido citrico; conservanti: Sorbato di potassio; aroma naturale di fragola, aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 31% crema di vaniglia, 13% ripieno alla fragola

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00136 Sweet Heart Erdbeer Vanille

Bildname englisch: 00136 Sweet Heart Strawberry Vanilla

Bildname italienisch: 00136 Sweet Heart fragola e crema

Product 3: Pflaumen-Streusel-Schnitte

LagerNr: 00141

BasisartikelNr: B0188-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Zwetschenfleck

Artikelbezeichnung deutsch: Pflaumen-Streusel-Schnitte

Produktbeschreibung deutsch: Hefeteiggebäck mit Pflaume pur in all ihren köstlichen Facetten: belegt mit drei saftigen Pflaumenhälften und extra gefüllt mit Pflaumenfruchtfüllung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur deutsch: 160 - 170°C

Backzeit deutsch: 13 - 16 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Plum and butter crumble slice

Produktbeschreibung englisch: Yeast pastry with plum in all its delicious facets: topped with 3 juicy plum halves and filled with plum fruit filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.

Backtemperatur englisch: 160 - 170°C

Backzeit englisch: 13 - 16 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Trancio prugne e granella

Produktbeschreibung italienisch: Dolce di pasta lievitata con la prugna e tutte le sue sfaccettature come protagonista: ricoperto da tre succose mezze prugne e ripieno con tanta farcitura alla polpa di prugna.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

Backtemperatur italienisch: 160 - 170°C

Backzeit italienisch: 13 - 16 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 34% Pflaumen (AT: Zwetschken), WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 3% BUTTER, 2% BUTTERREINFETT, Hefe, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), VOLLMILCHPULVER, Reismehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Modifizierte Stärke, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Verdickungsmittel: Cellulose, Xanthan; Säuerungsmittel:

Citronensäure; Stabilisator: Guarkernmehl; Färbende Lebensmittel: Aroniabeere, Holunderbeere; natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Cellulase, Amylase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 18% Pflaumenfruchtfüllung, 11% Butterstreusel

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 34% plums, WHEAT FLOUR, water, sugar, 3% BUTTER, 2% CLARIFIED BUTTER, yeast, LOW FAT QUARK, WHOLE MILK POWDER, rice flour, glucose-fructose syrup, modified starch, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; raising agent: Diphosphates, Sodium bicarbonate; salt, WHEAT PROTEIN, thickener: Cellulose, Xanthan gum; acid: Citric acid; stabiliser: Guar gum; food colouring: aronia berry, elderberry; natural flavouring, flour treatment agent: Ascorbic acid, xylanase, cellulase, amylase; natural vanilla flavouring (contains MILK (INCLUDING LACTOSE)).. 18% Plum fruit filling, 11% butter crumbles

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 34% prugne, FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, 3% BURRO, 2% BURRO CONCENTRATO, lievito, QUARK MAGRO, LATTE INTERO IN POLVERE, farina di riso, sciroppo di glucosio-fruttosio, amidi modificati, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; agenti lievitanti: Difosfati, carbonato acido di sodio; sale, PROTEINE DI FRUMENTO, addensanti: Cellulosa, Gomma di xantano; acidificanti: Acido citrico; stabilizzante: Gomma di guar; colorante alimentare: aronie, sambuci; aroma naturale, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, cellulasi, amilasi; aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE (INCLUSO LATTOSIO)).. 18% farcitura di prugne, 11% granella di burro

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00141 Pflaumen Streusel Schnitte

Bildname englisch: 00141 Plum and butter crumble slice

Bildname italienisch: 00141 Trancio prugne e granella

Product 4: Erdbeer-Rhabarber-Schnitte

LagerNr: 00156

BasisartikelNr: B0148-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Erdbeer-Rhabarber-Schnitte

Artikelbezeichnung deutsch: Erdbeer-Rhabarber-Schnitte

Produktbeschreibung deutsch: Saftiges Hefeteiggebäck mit Erdbeer-Rhabarberfüllung, belegt mit fruchtigen Rhabarberstücken und dekoriert mit knusprigen Butterstreuseln.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur deutsch: 160 - 170°C

Backzeit deutsch: 13 - 16 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Strawberry and Rhubarb Slice

Produktbeschreibung englisch: Moist yeast-risen pastry with a strawberry and rhubarb filling topped with fruity rhubarb chunks and decorated with crunchy butter crumble.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.

Backtemperatur englisch: 160 - 170°C

Backzeit englisch: 13 - 16 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Trancio fragola e rabarbaro

Produktbeschreibung italienisch: Succoso lievitato con ripieno di rabarbaro e fragole, farcito con rabarbaro a pezzetti e cosperso con croccante crumble al burro.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

Backtemperatur italienisch: 160 - 170°C

Backzeit italienisch: 13 - 16 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 23% Erdbeer-Rhabarber-Füllung (34% Erdbeeren, Zucker, Wasser, 11% Rhabarber, Modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure; Färbende Lebensmittel: Karottenkonzentrat, Schwarze-Johannisbeere-Konzentrat; natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), 15% Rhabarber, Wasser, Zucker, 3% BUTTER, 3% BUTTERREINFETT, Hefe, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), VOLLMILCHPULVER, Reismehl, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Stabilisator: Guarkernmehl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Cellulase, Amylase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 12% Butterstreusel

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 23% strawberry rhubarb filling (34% strawberries, sugar, water, 11% rhubarb, modified starch, acid: Citric acid; food colouring: carrot concentrate, blackcurrant concentrate; natural flavouring, preservative: Potassium sorbate; antioxidant: Ascorbic acid), 15% rhubarb, water, sugar, 3% BUTTER, 3% CLARIFIED BUTTER, yeast, LOW FAT QUARK, WHOLE MILK POWDER, rice flour, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; raising agent: Diphosphates, Sodium bicarbonate; salt, WHEAT PROTEIN, stabiliser: Guar gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, xylanase, cellulase, amylase; natural vanilla flavouring (contains MILK (INCLUDING LACTOSE)).. 12% butter crumbles

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 23% ripieno di fragole e rabarbaro (34% fragole, zucchero, acqua, 11% rabarbari, amidi modificati, acidificanti: Acido citrico; colorante alimentare: carota concentrato, concentrato di ribes nero; aroma naturale, conservanti: Sorbato di potassio; antiossidante: Acido ascorbico), 15% rabarbari, acqua, zucchero, 3% BURRO, 3% BURRO CONCENTRATO, lievito, QUARK MAGRO, LATTE INTERO IN POLVERE, farina di riso, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; agenti lievitanti: Difosfati, carbonato acido di sodio; sale, PROTEINE DI FRUMENTO, stabilizzante: Gomma di guar; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, cellulasi, amilasi; aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE (INCLUSO LATTOSIO)).. 12% granella di burro

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00156 Erdbeer Rhabarber Schnitte

Bildname englisch: 00156 Strawberry and Rhubarb Slice

Bildname italienisch: 00156 Trancio fragola e rabarbaro

Product 5: Aprikose-Quark-Körbchen

LagerNr: 00161

BasisartikelNr: B0245-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Marille-Topfen-Körbchen

Artikelbezeichnung deutsch: Aprikose-Quark-Körbchen

Produktbeschreibung deutsch: So viel Aprikose, so viel Quark: das Aprikose-Quark-Körbchen bietet ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apricot Quark Basket

Produktbeschreibung englisch: So much apricot, so much quark: the Apricot Quark Basket is a deliciously fresh, fruity and flavoursome experience.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino all'albicocca e quark

Produktbeschreibung italienisch: Così tanta albicocca, così tanto quark: il Cestino all'albicocca e quark è proprio un magico momento di freschezza alla frutta.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 23% Aprikosenfüllung (60% Aprikosen (AT: Marillen), Zucker, Modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma), WEIZENMEHL, 17% MAGERQUARK (AT: MAGER-TOPFEN), Wasser, 9% BUTTER, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, Modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIWEIßPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 30% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung)

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 23% Apricot fruit filling (60% apricots, sugar, modified starch, glucose-fructose syrup, gelling agents: Sodium alginate, Pectins; acid: Citric acid; preservative: Potassium sorbate; flavouring), WHEAT FLOUR, 17% LOW FAT QUARK, water, 9% BUTTER, sugar, WHOLE EGG, yeast, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; salt, modified starch, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, EGG WHITE POWDER, flavouring, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 30% quark filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 23% Ripieno di frutta albicocca (60% albicocche, zucchero, amidi modificati, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificanti: Alginato di sodio, Pectina; acidificanti: Acido citrico; conservanti: Sorbato di potassio; aroma), FARINA DI FRUMENTO, 17% QUARK MAGRO, acqua, 9% BURRO, zucchero, UOVO INTERO, lievito, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, amidi modificati, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, aroma, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 30% Riempimento con quark

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 0
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 00161 Aprikose Quark Koerbchen
Bildname englisch: 00161 Apricot Quark Basket
Bildname italienisch: 00161 Cestino all'albicocca e quark
Product 6: Pfirsich Melba-Plunder
LagerNr: 00171
BasisartikelNr: B0244-00
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 1 x 40
Nenngewicht: 150g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Pfirsich Melba-Plunder
Artikelbezeichnung deutsch: Pfirsich Melba-Plunder
Produktbeschreibung deutsch: Blättriger Plunderteig mit einem halben Pfirsich auf einer Doppelfüllung aus Himbeeren und Vanillecreme.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: ca. 22 Min.
Backschwaden deutsch: wenig (ca. 50 ml pro Blech)
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Peach Melba Pastry Puff

Produktbeschreibung englisch: Flaky puff pastry with a peach half resting on a double filling made with raspberries and vanilla cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed, slow fan) and bake with little steam. After 18 min. open the vent.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: ca. 22 min.

Schwaden englisch: little (approx. 50 ml per tray)

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fantasia alla pesca

Produktbeschreibung italienisch: Croccante pasta sfoglia lievitata con mezza pesca posata su una doppia farcitura al lampone e crema pasticcera.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con poco vapore. Impostare la ventola del forno ad una bassa velocità. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: circa 22 min.

Backschwaden italienisch: poco (ca. 50 ml a teglia)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 20% Pfirsich, Wasser, 11% BUTTER, Zucker, 4% Himbeeren, 2,0% MANDELN, Hefe, modifizierte Stärken, Speisesalz, HÜHNERVOLLEI, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, WEIZENQUELLMEHL, MAGERMILCH-PULVER, pflanzliches Öl: Kokos; Säuerungsmittel: Citronensäure; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen.. 7% Vanillecreme, 5% Himbeerfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 20% peaches, water, 11% BUTTER, sugar, 4% raspberries, 2,0% ALMONDS, yeast, modified starch, salt, WHOLE EGG, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, SWEET WHEY POWDER, dextrose, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, SKIMMED MILK POWDER, vegetable oil: coco; acid: Citric acid; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); thickener: Sodium alginate; glucose syrup, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; stabilisers: Calcium sulphate, Diphosphates; colouring food: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings.. 7% vanilla cream, 5% Raspberry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 20% pesche, acqua, 11% BURRO, zucchero, 4% lamponi, 2,0% MANDORLE, lievito, amidi modificati, sale, UOVO INTERO, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, destrosio, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, LATTE MAGRO IN POLVERE, olio vegetale: cocco; acidificante: Acido citrico; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; stabilizzanti: Solfato di calcio, Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali. 7% crema di vaniglia, 5% Riempimento lampone

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00171 Pfirsich Melba Plunder

Bildname englisch: 00171 Peach Melba Pastry Puff

Bildname italienisch: 00171 Fantasia alla pesca

Product 7: Max und Moritz

LagerNr: 00210

BasisartikelNr: B0194-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Max und Moritz

Artikelbezeichnung deutsch: Max und Moritz

Produktbeschreibung deutsch: Doppelt gefüllt, doppelt lecker: Dieses Butter-Plunderschiffchen überzeugt mit cremigem Frischtopfen und saftiger Mohnfüllung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Poppy Seeds and Quark Turnover

Produktbeschreibung englisch: Double filling, doubly delicious: this butter boat is made from laminated yeast dough and is topped with creamy fresh quark and a moist poppy seed filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fagottino al papavero e quark

Produktbeschreibung italienisch: Doppio ripieno, doppiamente goloso: questo fagottino di pasta sfoglia lievitata al burro conquista grazie al cremoso quark e al morbido ripieno al papavero.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 10% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, 4% Mohn, 3% Äpfel, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, Modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; BUTTERREINFETT, Speisesalz, WEIZENKEIMMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, SÜßMOLKENPULVER, Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLMILCHPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase.. 20% Mohn-Apfelmusfüllung, 20% Quarkfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, 10% LOW FAT QUARK, sugar, 4% poppy seeds, 3% apples, yeast, WHOLE EGG, dextrose, modified starch, WHEAT PROTEIN, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; CLARIFIED BUTTER, salt, WHEAT GERM FLOUR, EGG WHITE POWDER, SWEET WHEY POWDER, emulsifiers: Lecithins, Mono- and diglycerides of fatty acids; glucose-fructose syrup, WHOLE MILK POWDER, thickener: Sodium alginate; flavouring, acid: Citric acid; flour treatment agent: Ascorbic acid, xylanase, amylase. 20% poppy seed filling with apple purée, 20% Quark filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, 10% QUARK MAGRO, zucchero, 4% semi di papavero, 3% mele, lievito, UOVO INTERO, destrosio, amidi modificati, PROTEINE DI FRUMENTO, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO

IN POLVERE, amido: FRUMENTO; BURRO CONCENTRATO, sale, FARINA DI GERME DI GRANO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, emulsionanti: lecitine, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE INTERO IN POLVERE, addensante: Alginato di sodio; aroma, acidificanti: Acido citrico; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, amilasi.. 20% ripieno di semi di papavero e puree di mele, 20% Riempimento con quark

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00210 Max und Moritz

Bildname englisch: 00210 Poppy Seeds and Quark Turnover

Bildname italienisch: 00210 Fagottino al papavero e quark

Product 8: Marillenspitz

LagerNr: 00240

BasisartikelNr: B0196-02

Sortiment: AT,DE

Topseller: AT

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Marillenspitz

Artikelbezeichnung deutsch: Marillenspitz

Produktbeschreibung deutsch: Ein Klassiker in Bestform: saftige Aprikosenhälften auf einer Quark-Vanillecreme im hochwertigen Butterplunderteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: ca. 22 Min.

Backschwaden deutsch: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apricot Danish

Produktbeschreibung englisch: A classic on top form: juicy apricot halves on a quark and vanilla cream in a high-quality butter laminated yeast dough.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed, slow fan) and bake with little steam. After 18 min. open the vent.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: ca. 22 min.

Schwaden englisch: little (approx. 50 ml per tray)

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Dolce albicocca

Produktbeschreibung italienisch: Un classico nella sua veste migliore: succose albicocche tagliate a metà su una crema a base di formaggio cremoso Quark e vaniglia in un cestino di pasta croissant al burro di alta qualità
Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con poco vapore. Impostare la ventola del forno ad una bassa velocità. Aprire lo sfianto dopo circa 18 min.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: circa 22 min.

Backschwaden italienisch: poco (ca. 50 ml a teglia)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Aprikosen (AT: Marillen), Wasser, 14% BUTTER, Zucker, 6% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Hefe, HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Stärke: WEIZEN; Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Aroma, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase. 17% Quark-Cremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 18% apricots, water, 14% BUTTER, sugar, 6% LOW FAT QUARK, yeast, WHOLE EGG, modified starch, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, SKIMMED MILK POWDER, SWEET WHEY POWDER, fully hydrogenated vegetable fat: coco; WHOLE MILK POWDER, dextrose, starch: WHEAT; emulsifiers: Lecithins, Mono- and diglycerides of fatty acids; vegetable oil: coco; EGG WHITE POWDER, thickener: Sodium alginate; glucose syrup, firming agent: calcium chloride; stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; flavouring, food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, xylanase, amylase. 17% Quark and cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% albicocche, acqua, 14% BURRO, zucchero, 6% QUARK MAGRO, lievito, UOVO INTERO, amidi modificati, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, LATTE MAGRO IN POLVERE, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE INTERO IN POLVERE, destrosio, amido: FRUMENTO; emulsionanti: lecitine, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio vegetale: cocco; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, Agenti di resistenza: cloruro di calcio; stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; aroma, colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, amilasi. 17% Quark ripieno di crema

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00240 Marillenspitz
Bildname englisch: 00240 Apricot Danish
Bildname italienisch: 00240 Dolce albicocca
Product 9: Kirsch-Vanille-Fächer
LagerNr: 00301
BasisartikelNr: B0160-01
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 1 x 60
Nenngewicht: 120g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Kirsch-Vanille-Fächer
Artikelbezeichnung deutsch: Kirsch-Vanille-Fächer
Produktbeschreibung deutsch: Hier freut sich der Genießergaumen: Fruchtige Kirschen kombiniert mit einer zarten Vanillecreme im feinen Butterplunderteig.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Cherry and Vanilla Fan
Produktbeschreibung englisch: Epicures will delight in: Fruity cherries combined with a light vanilla cream in fine laminated butter yeast dough.
Produktvorteile englisch: undefined
Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Ventaglio ciliege e crema vaniglia

Produktbeschreibung italienisch: Qui si rallegra il buon gustaio: gustose ciliege combinate con delicata crema alla vaniglia in un impasto al burro.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% Kirschen, 11% BUTTER, Zucker, modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, WEIZENEIWEIß, pflanzliches Öl: Kokos; WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Zimt.. 20% Kirschfüllung, 20% Vanillecreme

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% cherries, 11% BUTTER, sugar, modified starch, yeast, WHOLE EGG, SWEET WHEY POWDER, dextrose, salt, WHOLE EGG POWDER, SKIMMED MILK POWDER, WHEAT PROTEIN, vegetable oil: coco; PREGELATINISED WHEAT FLOUR, thickener: Sodium alginate; glucose syrup, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); stabilisers: Calcium sulphate,

Diphosphates; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; colouring food: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, cinnamon.. 20% Cherry filling, 20% vanilla cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% ciliegie, 11% BURRO, zucchero, amidi modificati, lievito, UOVO INTERO, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, destrosio, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, olio vegetale: cocco; FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); stabilizzanti: Solfato di calcio, Difosfati; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, cannella.. 20% riempimento ciliegio, 20% crema di vaniglia

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00301 Kirsch Vanille Faecher

Bildname englisch: 00301 Cherry and Vanilla Fan

Bildname italienisch: 00301 Ventaglio ciliege e crema vaniglia

Product 10: Pfirsich-Joghurt-Taler

LagerNr: 00316

BasisartikelNr: B0308-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE,AT

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Pfirsich-Joghurt-Taler

Artikelbezeichnung deutsch: Pfirsich-Joghurt-Taler

Produktbeschreibung deutsch: Saftig, fruchtig, frisch und lecker ist dieser Hefetaler mit seinem doppelten Belag und der knusprigen Streusel-Dekoration.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur deutsch: 160 - 170°C

Backzeit deutsch: 13 - 16 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Peaches Yoghurt Crumble Pastry

Produktbeschreibung englisch: This yeast-risen round with a double topping and a crunchy crumble decoration is fruity, fresh, moist, and truly delicious.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.

Backtemperatur englisch: 160 - 170°C

Backzeit englisch: 13 - 16 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino pesca e yogurt

Produktbeschreibung italienisch: Succoso, fruttato, fresco e delizioso questo cestino lievitato con la sua doppia farcitura e la decorazione croccante con crumble.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

Backtemperatur italienisch: 160 - 170°C

Backzeit italienisch: 13 - 16 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Zucker, 13% SAHNEJOGHURTERZEUGNIS (SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Modifizierte Stärke, Gelatine), Wasser, 5% Pfirsich, 4% BUTTERREINFETT, 3% BUTTER, Hefe, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, Reismehl, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat; Stabilisatoren: Cellulose, Xanthan, Guarkernmehl; WEIZENEIWEIß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Cellulase, Amylase; natürliches Aroma, Farbstoff: Carotin; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 18% Butterstreusel, 18% Pfirsichfüllung, 18% Joghurtfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, sugar, 13% CREAM YOGHURT PRODUCT (CREAM, modified starch, gelatin), water, 5% peaches, 4% CLARIFIED BUTTER, 3% BUTTER, yeast, LOW FAT QUARK, modified starch, WHOLE MILK POWDER, rice flour, WHOLE EGG, salt, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; raising agent: Diphosphates, Sodium bicarbonate; stabiliser: cellulose, Xanthan gum, Guar gum; WHEAT PROTEIN, acid: Citric acid; flour treatment agent: Ascorbic acid, xylanase, cellulase, amylase; natural flavouring, colour: carotene; natural vanilla flavouring (contains MILK (INCLUDING LACTOSE)).. 18% butter crumbles, 18% peach filling, 18% yoghurt filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, zucchero, 13% PRODOTTO CREMOSO ALLO YOGURT (PANNA, amidi modificati, gelatina), acqua, 5% pesche, 4% BURRO CONCENTRATO, 3% BURRO, lievito, QUARK MAGRO, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, farina di riso, UOVO INTERO, sale, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; agenti lievitanti: Difosfati, carbonato acido di sodio; stabilizzante: cellulosa, Gomma di xantano, Gomma di guar; PROTEINE DI FRUMENTO, acidificanti: Acido citrico; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, cellulasi, amilasi; aroma naturale, coloranti: Carotene; aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE (INCLUSO LATTOSIO)).. 18% granella di burro, 18% farcitura alla pesca, 18% farcitura allo yogurt

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 0

ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 00316 Pfirsich Joghurt Taler
Bildname englisch: 00316 Peaches Yoghurt Crumble Pastry
Bildname italienisch: 00316 Cestino pesca e yogurt
Product 11: Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)
LagerNr: 00331
BasisartikelNr: B0107-01
Sortiment: DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: DE,EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 135g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)
Artikelbezeichnung deutsch: Birne Helene (Blätterteig mit Birne und Schokocreme)
Produktbeschreibung deutsch: Gefülltes Blätterteiggebäck mit hausgemachter Birnenfüllung und leckerer Schokocreme.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pear Helene Pastry

Produktbeschreibung englisch: Puff pastry with homemade pear filling and delicious chocolate cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Pera Helene

Produktbeschreibung italienisch: Dolce alla pasta sfoglia con ripieno alla pera della casa e una golosa crema alla ciocolata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 28% Birnen, WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Fette: Shea, Palm, Kokos; Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; modifizierte Stärken, fettarmes Kakaopulver, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Kakaomasse, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Kakaobutter, BUTTERREINFETT, Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 33% Birnenfüllung, 5% Schokoladencremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 28% pear, WHEAT FLOUR, water, vegetable fats: shea butter, palm, coco; sugar, vegetable oil: sunflower; modified starch, low fat cocoa powder, salt, acid: Citric acid; cocoa mass, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, lecithins (contains SOYBEANS); cocoa butter, CLARIFIED BUTTER, flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 33% Pear filling, 5% Chocolate cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 28% pera, FARINA DI FRUMENTO, acqua, grassi vegetali: karitè, palma, cocco; zucchero, olio vegetale: girasole; amidi modificati, cacao magro in polvere, sale, acidificante: Acido citrico; massa di cacao, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); burro di cacao, BURRO CONCENTRATO, aroma, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 33% Ripieno di pera, 5% crema al cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00331 Birne Helene Blaetterteig mit Birne und Schokocreme

Bildname englisch: 00331 Pear Helene Pastry

Bildname italienisch: 00331 Pera Helene

Product 12: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

LagerNr: 00340

BasisartikelNr: B0105-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

Artikelbezeichnung deutsch: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

Produktbeschreibung deutsch: Die leckere Spezialität aus Hamburg! Buttriger Croissantteig durchwoben mit Zimtzucker und Persipan.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cinnamon Swirl

Produktbeschreibung englisch: The moreish speciality from northern Germany! Delicious croissant pastry interwoven with a cinnamon sugar and apricot kernel filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Chiocciola con cannella e zucchero

Produktbeschreibung italienisch: La deliziosa specialità da Amburgo! Squisita pasta da croissant, intessuta da zucchero alla cannella e persipan.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, 15% Persipanrohmasse (Aprikosenkerne (AT: Marillenkerne), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke: Kartoffel), Zucker, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, 0,2% Zimt, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 28% Persipan-, Zucker-, Zimtfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 17% BUTTER, 15% persipan (apricot kernel, sugar, water, invert sugar syrup, starch: potato), sugar, yeast, salt, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, 0,2% cinnamon, EGG WHITE POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum, Tragacanth, Sodium alginate; acids: Calcium citrates, Citric acid; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 28% persipan, sugar and cinnamon filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 17% BURRO, 15% pasta di noccioli di albicocca (noccioli di albicocca, zucchero, acqua, zucchero invertito, amido: patata), zucchero, lievito, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, 0,2% cannella, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensanti: Gomma di xantano, Gomma adragante, Alginato di sodio; acidificanti: Citrati di calcio, Acido citrico; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 28% ripieno di persipan, zucchero e cannella

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00340 Franzbroetchen Zimtzucker Schnecke

Bildname englisch: 00340 Cinnamon Swirl

Bildname italienisch: 00340 Chiocciola con cannella e zucchero

Product 13: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

LagerNr: 00341

BasisartikelNr: B0105-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

Artikelbezeichnung deutsch: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke)

Produktbeschreibung deutsch: Die leckere Spezialität aus Hamburg! Buttriger Croissantteig durchwoben mit Zimtzucker und Persipan.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cinnamon Swirl

Produktbeschreibung englisch: The moreish speciality from northern Germany! Delicious croissant pastry interwoven with a cinnamon sugar and apricot kernel filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Chiocciola con cannella e zucchero

Produktbeschreibung italienisch: La deliziosa specialità da Amburgo! Squisita pasta da croissant, intessuta da zucchero alla cannella e persipan.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, 15% Persipanrohmasse (Aprikosenkerne (AT: Marillenkerne), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke: Kartoffel), Zucker, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, 0,2% Zimt, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 28% Persipan-, Zucker-, Zimtfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 17% BUTTER, 15% persipan (apricot kernel, sugar, water, invert sugar syrup, starch: potato), sugar, yeast, salt, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, 0,2% cinnamon, EGG WHITE POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum,

Tragacanth, Sodium alginate; acids: Calcium citrates, Citric acid; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 28% persipan, sugar and cinnamon filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 17% BURRO, 15% pasta di noccioli di albicocca (noccioli di albicocca, zucchero, acqua, zucchero invertito, amido: patata), zucchero, lievito, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, 0,2% cannella, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensanti: Gomma di xantano, Gomma adragante, Alginato di sodio; acidificanti: Citrati di calcio, Acido citrico; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasasi.. 28% ripieno di persipan, zucchero e cannella

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00341 Franzbroetchen Zimtzucker Schnecke

Bildname englisch: 00341 Cinnamon Swirl

Bildname italienisch: 00341 Chiocciola con cannella e zucchero

Product 14: Streusel-Nuss-Hörnchen

LagerNr: 00350

BasisartikelNr: B0102-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Streusel-Nuss-Hörnchen

Artikelbezeichnung deutsch: Streusel-Nuss-Hörnchen

Produktbeschreibung deutsch: Unser Streusel-Nuss-Hörnchen verführt Sie mit schmackhafter Nussfüllung und knusprigen Butterstreuseln. Eine leckere Kombination!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Crumble Nut Crescent

Produktbeschreibung englisch: Our crumble nut crescent is an irresistible treat containing a delicious nut filling and a crunchy butter crumble topping. A delectable combination!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto alla nocciola cosperso di croccantini

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro cornetto con frutta secca a guscio e granella Vi sedurrà con il suo gustoso ripieno e i suoi croccanti granelli di burro. Una combinazione golosa!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 8% HASELNÜSSE, 8% BUTTER, 5% BUTTERREINFETT, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)), Aroma.. 28% Nussfüllung, 14% Butterstreusel

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, sugar, 8% HAZELNUTS, 8% BUTTER, 5% CLARIFIED BUTTER, yeast, WHOLE EGG, salt, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; cinnamon, low fat cocoa powder, EGG WHITE POWDER, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; natural vanilla flavouring (contains MILK), flavouring.. 28% nut filling, 14% butter crumbles

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, 8% NOCCIOLE, 8% BURRO, 5% BURRO CONCENTRATO, lievito, UOVO INTERO, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; cannella, cacao magro in polvere, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE (INCLUSO LAT-TOSIO)), aroma.. 28% ripieno alla nocciole, 14% granella di burro

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00350 Streusel Nuss Hoernchen
Bildname englisch: 00350 Crumble Nut Crescent
Bildname italienisch: 00350 Cornetto alla nocciola cosperso di croccantini
Product 15: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor
LagerNr: 00385
BasisartikelNr: B0095-06
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: DE,AT
Inhalt: 2 x 50
Nenngewicht: 120g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor
Artikelbezeichnung deutsch: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor
Produktbeschreibung deutsch: Ein cremiges Erlebnis durch reichlich gefüllten Plunder Teig, garniert mit knusprigen Mandeln.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.
Backschwaden deutsch: ohne
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor
Produktbeschreibung englisch: A creamy experience with richly filled butter pastry, garnished with crunchy almonds.
Produktvorteile englisch: undefined
Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fagottino alla crema mandorlato

Produktbeschreibung italienisch: Un'esperienza cremosa con pasta sfoglia riccamente farcita, guarnita con mandorle croccanti.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 11% BUTTER, 7% SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Zucker, 3% MANDELN, Glukosesirup, modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Kokos; Backhonig pulverisiert, HÜHNERVOLLEIPULVER, VOLLMILCHPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Maltodextrin, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen; BUTTERREINFETT, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 35% Vanillecreme-Sahnefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 11% BUTTER, 7% CREAM, sugar, 3% ALMONDS, glucose syrup, modified starch, yeast, WHOLE EGG, dextrose, SWEET WHEY POWDER, SKIMMED MILK POWDER, salt, vegetable oil: coco; powdered baking honey, WHOLE EGG POWDER, WHOLE MILK POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; maltodextrin, thickeners: Sodium alginate, carrageenan; CLARIFIED

BUTTER, stabilisers: Calcium sulphate, Diphosphates; colouring food: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase. 35% Vanilla cream filling refined with fresh cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 11% BURRO, 7% PANNA, zucchero, 3% MANDORLE, sciroppo di glucosio, amidi modificati, lievito, UOVO INTERO, destrosio, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, sale, olio vegetale: cocco; polvere da miele, UOVO INTERO IN POLVERE, LATTE INTERO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; maltodestrine, addensanti: Alginato di sodio, carragenina; BURRO CONCENTRATO, stabilizzanti: Solfato di calcio, Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 35% Crema alla vaniglia crema pasticceria

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00385 Vanillecreme Plunder mit Mandeldekor

Bildname englisch: 00385 Vanilla Cream Pastry with Almond Decor

Bildname italienisch: 00385 Fagottino alla crema mandorlato

Product 16: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

LagerNr: 00386

BasisartikelNr: B0095-06

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

Artikelbezeichnung deutsch: Vanillecreme-Plunder mit Mandeldekor

Produktbeschreibung deutsch: Ein cremiges Erlebnis durch reichlich gefüllten Plunder Teig, garniert mit knusprigen Mandeln.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Vanilla-Cream Pastry with Almond Decor

Produktbeschreibung englisch: A creamy experience with richly filled butter pastry, garnished with crunchy almonds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fagottino alla crema mandorlato

Produktbeschreibung italienisch: Un'esperienza cremosa con pasta sfoglia riccamente farcita, guarnita con mandorle croccanti.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 11% BUTTER, 7% SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Zucker, 3% MANDELN, Glukosesirup, modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Kokos; Backhonig pulverisiert, HÜHNERVOLLEIPULVER, VOLLMILCHPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Maltodextrin, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen; BUTTERREINFETT, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 35% Vanillecreme-Sahnefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 11% BUTTER, 7% CREAM, sugar, 3% ALMONDS, glucose syrup, modified starch, yeast, WHOLE EGG, dextrose, SWEET WHEY POWDER, SKIMMED MILK POWDER, salt, vegetable oil: coco; powdered baking honey, WHOLE EGG POWDER, WHOLE MILK POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; maltodextrin, thickeners: Sodium alginate, carrageenan; CLARIFIED BUTTER, stabilisers: Calcium sulphate, Diphosphates; colouring food: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase. 35% Vanilla cream filling refined with fresh cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 11% BURRO, 7% PANNA, zucchero, 3% MANDORLE, sciroppo di glucosio, amidi modificati, lievito, UOVO INTERO, destrosio, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, sale, olio vegetale: cocco; polvere da miele, UOVO INTERO IN POLVERE, LATTE INTERO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; maltodestrine, addensanti: Alginato di sodio, carragenina; BURRO CONCENTRATO, stabilizzanti: Solfato di calcio, Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 35% Crema alla vaniglia crema pasticcera

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00386 Vanillecreme Plunder mit Mandeldekor

Bildname englisch: 00386 Vanilla Cream Pastry with Almond Decor

Bildname italienisch: 00386 Fagottino alla crema mandorlato

Product 17: Himbeer-Vanille-Tasche

LagerNr: 00400

BasisartikelNr: B0089-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Himbeer-Vanille-Tasche

Artikelbezeichnung deutsch: Himbeer-Vanille-Tasche

Produktbeschreibung deutsch: Erleben Sie die Himbeer-Vanille-Tasche: fruchtig-süße Himbeeren auf zarter Vanillecreme verwöhnen den Genießergaumen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Raspberry Vanilla Turnover

Produktbeschreibung englisch: Experience the raspberry vanilla turnover for yourself: fruity sweet raspberries on a bed of vanilla cream are a wonderful treat for the taste buds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Pasticcino lamponi e crema

Produktbeschreibung italienisch: Provate il saccottino ai lamponi e alla vaniglia: lamponi dolci e fruttati su una crema delicata alla vaniglia viziano il palato del buongustaio.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% Himbeeren, 12% BUTTER, Zucker, Modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGER-MILCHPULVER, Pflanzliches Öl: Kokos; Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen,

Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 20% Vanillecreme, 16% Himbeerfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 13% raspberries, 12% BUTTER, sugar, modified starch, yeast, WHOLE EGG, dextrose, SWEET WHEY POWDER, salt, WHOLE EGG POWDER, SKIMMED MILK POWDER, vegetable oil: coco; emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; thickener: Sodium alginate; glucose syrup, stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 20% vanilla cream, 16% Raspberry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% lamponi, 12% BURRO, zucchero, amidi modificati, lievito, UOVO INTERO, destrosio, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, olio vegetale: cocco; emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 20% crema di vaniglia, 16% Riempimento lampone

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00400 Himbeer Vanille Tasche

Bildname englisch: 00400 Raspberry Vanilla Turnover

Bildname italienisch: 00400 Pasticcino lamponi e crema

Product 18: Apfel-Quark-Traum

LagerNr: 00420

BasisartikelNr: B0002-04

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 135g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Apfel-Topfen-Traum

Artikelbezeichnung deutsch: Apfel-Quark-Traum

Produktbeschreibung deutsch: Eine Versuchung aus Apfel und Quark, gekrönt von einem zarten Mürbteiggitter.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apple Quark Dream

Produktbeschreibung englisch: Pure temptation made with apple and quark, topped with a delicate short pastry lattice.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Pasticcino mele e quark

Produktbeschreibung italienisch: Una tentazione fatta di mela e quark, coronata da un intreccio di morbida pasta frolla.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 16% BUTTER, 12% Äpfel, Wasser, Zucker, 7% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), HÜHNERVOLLEI, Hefe, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Modifizierte Stärken, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, Stärke: WEIZEN; HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Pflanzliches Öl: Baumwollsaat.. 18% Apfelfüllung, 14% Quarkfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 16% BUTTER, 12% apples, water, sugar, 7% LOW FAT QUARK, WHOLE EGG, yeast, apple juice concentrate, raisins, modified starch, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, salt, starch: WHEAT; WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, EGG WHITE POWDER, acid: Citric acid; cinnamon, flavouring, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; vegetable oil: Cottonseed.. 18% Apple filling, 14% Quark filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 16% BURRO, 12% mele, acqua, zucchero, 7% QUARK MAGRO, UOVO INTERO, lievito, succo di mela concentrato, uvetta, amidi modificati, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, sale, amido: FRUMENTO; UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, acidificanti: Acido citrico; cannella, aroma, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; olio vegetale: Semi di cotone.. 18% ripieno di mele, 14% Riempimento con quark

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0
ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 0
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 00420 Apfel Quark Traum
Bildname englisch: 00420 Apple Quark Dream
Bildname italienisch: 00420 Pasticcino mele e quark
Product 19: Nuss-Nougat-Butter-Croissant
LagerNr: 00470
BasisartikelNr: B0006-00
Sortiment: AT,DE
Topseller: DE
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 2 x 50
Nenngewicht: 105g
Produktliste: 12
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Nuss-Nougat-Butter-Croissant
Artikelbezeichnung deutsch: Nuss-Nougat-Butter-Croissant
Produktbeschreibung deutsch: Feines Butter-Croissant mit viel cremiger Nuss-Nougat-Füllung, eine zarte Versuchung.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Nut Nougat

Produktbeschreibung englisch: Fine butter croissant with a generous creamy nut nougat filling, a delicate temptation.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro alla crema gianduia

Produktbeschreibung italienisch: Delicatissimo croissant al burro con cremoso ripieno di nocciole e gianduia, una tenera tentazione.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, 9% HASELNÜSSE, Hefe, 1,9% MANDELN, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Vanillepulver.. 19% Nougatfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, sugar, 9% HAZELNUTS, yeast, 1,9% ALMONDS, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, low fat cocoa powder, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; vanilla powder.. 19% nougat filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, zucchero, 9% NOCCIOLE, lievito, 1,9% MANDORLE, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, cacao magro in polvere, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; vaniglia in polvere.. 19% ripieno di crema alle nocciole e cacao

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00470 Nuss Nougat Butter Croissant

Bildname englisch: 00470 Butter Croissant with Nut Nougat

Bildname italienisch: 00470 Croissant al burro alla crema gianduia

Product 20: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

LagerNr: 00486

BasisartikelNr: B0066-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 115g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Artikelbezeichnung deutsch: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Produktbeschreibung deutsch: Die marmorierte Optik macht jedes Croissant zum Unikat, die köstliche Doppelfüllung aus Milchcreme und Schokolade zum feinen Gaumenschmaus.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate

Produktbeschreibung englisch: The marbled look makes every croissant unique and the tasty double filling made of milk cream and chocolate are a treat for the taste buds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant cioccolato con cioccolato e crema al latte

Produktbeschreibung italienisch: La fantasia marmorizzata fa di ogni croissant un pezzo unico e la sua golosa doppia farcitura alla crema al latte e cioccolato ne fa una vera delizia per il palato.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, Zucker, SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Hefe, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; SÜßMOLKENPULVER, RAHMPULVER, Kakaobutter, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan, Carrageen; Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumsulfate; Emulgator: Lecithine (enthält SOJA); Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 15% Milchcreme, 5% Schokolade

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 17% BUTTER, sugar, CREAM, yeast, cocoa mass, low fat cocoa powder, modified starch, WHOLE MILK POWDER, dextrose, salt, SKIMMED MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, EGG WHITE POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; SWEET WHEY POWDER, CREAM POWDER, cocoa butter, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Sodium alginate, Xanthan gum, Carrageenan; acidity regulator: Diphosphates, Calcium sulphate; emulsifier: Lecithins (contains SOY); flavouring, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; natural vanilla flavouring (contains MILK).. 15% milk cream, 5% chocolate

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 17% BURRO, zucchero, PANNA, lievito, massa di cacao, cacao magro in polvere, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, destrosio, sale, LATTE MAGRO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, burro di cacao, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensanti: Alginato di sodio, Gomma di xantano, Carragenina; correttori di acidità: Difosfati, Solfato di calcio; emulsificante: Lecitina (contiene SOIA); aroma, agente di trattamento della farina:

Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE (INCLUSO LATTOSIO)).. 15% crema di latte, 5% cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00486 Marmor Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Bildname englisch: 00486 Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate

Bildname italienisch: 00486 Croissant cioccolato con cioccolato e crema al latte

Product 21: Butter-Quarktasche

LagerNr: 00495

BasisartikelNr: B0008-03

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: AT,DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 145g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Topfengolatsche

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Quarktasche

Produktbeschreibung deutsch: Eine Quarktasche der besonderen Art: handwerklich eingeschlagen und außergewöhnlich saftig durch reichlich köstlichen Frischquark.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Quark Turnover

Produktbeschreibung englisch: The Butter Quark Turnover with a difference: Folded by hand and deliciously moist thanks to a generous filling of fresh quark.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Pasticcino al quark

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Wasser, 13% BUTTER, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Emulgatoren: Mono-

und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 34% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung)

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 19% LOW FAT QUARK, water, 13% BUTTER, sugar, yeast, WHOLE EGG, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; salt, modified starch, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, EGG WHITE POWDER, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; flavouring.. 34% quark filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 19% QUARK MAGRO, acqua, 13% BURRO, zucchero, lievito, UOVO INTERO, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, amidi modificati, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, emulsionanti: esteri mono- e diacetyl-tartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma.. 34% Riempimento con quark

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00495 Butter Quarktasche

Bildname englisch: 00495 Butter Quark Turnover

Bildname italienisch: 00495 Pasticcino al quark

Product 22: Bamberger Hörnchen

LagerNr: 00500

BasisartikelNr: B0009-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: AT,DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Bamberger Hörnchen

Artikelbezeichnung deutsch: Bamberger Hörnchen

Produktbeschreibung deutsch: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Bamberger Crescent

Produktbeschreibung englisch: Our unforgettable butter crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto Bamberger

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro magistrale cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlabhandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 22% BUTTER, water, sugar, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% BURRO, acqua, zucchero, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, Cloridrato di L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00500 Bamberger Hoernchen

Bildname englisch: 00500 Bamberger Crescent

Bildname italienisch: 00500 Cornetto Bamberger

Product 23: Bamberger Hörnchen

LagerNr: 00501

BasisartikelNr: B0009-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Bamberger Hörnchen

Artikelbezeichnung deutsch: Bamberger Hörnchen

Produktbeschreibung deutsch: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Bamberger Crescent

Produktbeschreibung englisch: Our unforgettable butter crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto Bamberger

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro magistrale cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 22% BUTTER, water, sugar, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% BURRO, acqua, zucchero, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, Cloridrato di L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00501 Bamberger Hoernchen

Bildname englisch: 00501 Bamberger Crescent

Bildname italienisch: 00501 Cornetto Bamberger

Product 24: Butter-Croissant

LagerNr: 00510

BasisartikelNr: B0010-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 80

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Ein buttriges Vergnügen für jede Tageszeit.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant

Produktbeschreibung englisch: A buttery delight for any time of day.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro (curvo)

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere al burro per ogni momento della giornata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 20% BUTTER, Zucker, Hefe, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 20% BUTTER, sugar, yeast, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 20% BURRO, zucchero, lievito, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 2
ohne Palm: 2
Bildname deutsch: 00510 Butter Croissant
Bildname englisch: 00510 Butter Croissant
Bildname italienisch: 00510 Croissant al burro curvo
Product 25: Butter-Croissant, französische Art
LagerNr: 00515
BasisartikelNr: B0068-00
Sortiment: DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: DE
Inhalt: 2 x 50
Nenngewicht: 80g
Produktliste: 1
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant, französische Art
Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant, französische Art
Produktbeschreibung deutsch: Genießen auf französische Art mit dem knusprigen Butter-Croissant mit 24% Buttergehalt, einer großporigen Krume und der geraden Form.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant, straight

Produktbeschreibung englisch: Enjoy the French way of life with this straight, crisp butter croissant with a 24% butter content and a large-pore crumb.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro, alla Francese

Produktbeschreibung italienisch: Una delizia alla francese con il fragrante croissant al burro al 24% dalla mollica porosa e alveolata e dalla forma dritta.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% BUTTER, water, yeast, sugar, salt, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR,

thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% BURRO, acqua, lievito, zucchero, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, Cloridrato di L-cisteina

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00515 Butter Croissant, franzoesische Art

Bildname englisch: 00515 Butter Croissant, straight

Bildname italienisch: 00515 Croissant al burro, alla Francese

Product 26: Butter-Croissant mit Vollkornmehl (50%)

LagerNr: 00520

BasisartikelNr: B0011-02

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant mit Vollkornmehl (50%)

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant mit Vollkornmehl (50%)

Produktbeschreibung deutsch: Das Butterfeine mit Vollkornmehl zur Unterstützung eines ausgewogenen Frühstücks.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Wholemeal Flour (50%)

Produktbeschreibung englisch: A fine and buttery classic with wholemeal flour to support a balanced breakfast.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant con farina integrale (50%)

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, 24% WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENMEHL, 16% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, 24% WHOLEGRAIN WHEAT-FLOUR, WHEAT FLOUR, 16% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, 24% FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, FARINA DI FRUMENTO, 16% BURRO, lievito, zucchero, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00520 Butter Croissant mit Vollkornmehl 50%

Bildname englisch: 00520 Butter Croissant with Wholemeal Flour 50%

Bildname italienisch: 00520 Croissant con farina integrale 50%

Product 27: Laugen-Croissant

LagerNr: 00530

BasisartikelNr: B0012-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Ein knusprig-lockeres Vergnügen - belegt oder einfach pur zu genießen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Croissant

Produktbeschreibung englisch: A crisp light snack – enjoyed with a spread or on its own.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere croccante e soffice – da gustare con o senza farcitura.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 18% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 18% BURRO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, correttore di acidità: Idrossido di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsificanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00530 Laugen Croissant

Bildname englisch: 00530 Pretzel Croissant

Bildname italienisch: 00530 Croissant bavarese

Product 28: Laugen-Croissant

LagerNr: 00531

BasisartikelNr: B0012-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Ein knusprig-lockeres Vergnügen - belegt oder einfach pur zu genießen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Croissant

Produktbeschreibung englisch: A crisp light snack – enjoyed with a spread or on its own.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere croccante e soffice – da gustare con o senza farcitura.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 18% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 18% BURRO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI

FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, correttore di acidità: Idrossido di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsio-
nanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi,
lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico,
amilasi, xilanasi, cellulasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00531 Laugen Croissant

Bildname englisch: 00531 Pretzel Croissant

Bildname italienisch: 00531 Croissant bavarese

Product 29: Laugenecke

LagerNr: 00540

BasisartikelNr: B0235-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugenecke

Artikelbezeichnung deutsch: Laugenecke

Produktbeschreibung deutsch: Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Crois-
santteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Be-
legen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Triangle

Produktbeschreibung englisch: The Laugen croissant with a difference: A delicate triangular croissant pastry with a slighty salty crust – perfect for fillings.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Il croissant salato un po' diverso: soffice pasta croissant ricoperta da una crosta leggermente salata e dalla forma triangolare ideale per essere farcito.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 18% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 18% BURRO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, correttore di acidità: Idrossido di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsificanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00540 Laugenecke

Bildname englisch: 00540 Pretzel Triangle

Bildname italienisch: 00540 Spicchio bavarese

Product 30: Laugenecke

LagerNr: 00541

BasisartikelNr: B0235-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugenecke

Artikelbezeichnung deutsch: Laugenecke

Produktbeschreibung deutsch: Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Triangle

Produktbeschreibung englisch: The Laugen croissant with a difference: A delicate triangular croissant pastry with a slightly salty crust – perfect for fillings.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Il croissant salato un po' diverso: soffice pasta croissant ricoperta da una crosta leggermente salata e dalla forma triangolare ideale per essere farcito.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 18% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 18% BURRO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, correttore di acidità: Idrossido di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00541 Laugenecke

Bildname englisch: 00541 Pretzel Triangle

Bildname italienisch: 00541 Spicchio bavarese

Product 31: ButterBack-Kipferl

LagerNr: 00560

BasisartikelNr: B0015-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: ButterBack-Kipferl

Artikelbezeichnung deutsch: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung deutsch: Der pure Butterhörnchen-Genuss!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: ButterBack Kipferl

Produktbeschreibung englisch: The pure pleasure of a buttery crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung italienisch: Il piacere puro del cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% BUTTER, water, yeast, sugar, salt, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% BURRO, acqua, lievito, zucchero, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00560 ButterBack Kipferl

Bildname englisch: 00560 ButterBack Kipferl

Bildname italienisch: 00560 ButterBack Kipferl

Product 32: ButterBack-Kipferl

LagerNr: 00561

BasisartikelNr: B0015-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: ButterBack-Kipferl

Artikelbezeichnung deutsch: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung deutsch: Der pure Butterhörnchen-Genuss!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: ButterBack Kipferl

Produktbeschreibung englisch: The pure pleasure of a buttery crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung italienisch: Il piacere puro del cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% BUTTER, water, yeast, sugar, salt, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% BURRO, acqua, lievito, zucchero, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, Cloridrato di L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00561 ButterBack Kipferl

Bildname englisch: 00561 ButterBack Kipferl

Bildname italienisch: 00561 ButterBack Kipferl

Product 33: Laugen-Korn-Kipferl

LagerNr: 00570

BasisartikelNr: B0096-00

Sortiment: AT,DE

Topseller: AT

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Korn-Kipferl

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Korn-Kipferl

Produktbeschreibung deutsch: Mit Butter tourierter Körnerteig, herzhaft gelaugt, vielseitig zu belegen oder einfach pur zu genießen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Multi-Grain Cornet

Produktbeschreibung englisch: A pastry with grains laminated with butter, generously salted, ideal for many spreads and fillings or simply on its own!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant multicereali salato

Produktbeschreibung italienisch: Croissant dal gusto tipico bavarese con semi vari, da farcire in modi diversi o da gustare semplicemente al naturale!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Hefe, WEIZENVOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 3% Körnerbestreuung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 13% BUTTER, yeast, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, pumpkin seeds, salt, SESAME SEEDS, sunflower seeds, WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT BRAN, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, acidity regulator: Sodium hydroxide; dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; flour treatment agent: Ascorbic acid, L-Cysteine, amylase, xylanase; acid: Citric acid; spices.. 3% Grain mix

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% BURRO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, semi di zucca, sale, SEMI DI SESAMO, semi di girasole, FARINA INTEGRALE DI SEGALÉ, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetil-tartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, Cloridrato di L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; spezie.. 3% Mix di grano

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 00570 Laugen Korn Kipferl

Bildname englisch: 00570 Pretzel Multi Grain Cornet

Bildname italienisch: 00570 Croissant multicereali salato

Product 34: Laugen-Korn-Kipferl

LagerNr: 00571

BasisartikelNr: B0096-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Korn-Kipferl

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Korn-Kipferl

Produktbeschreibung deutsch: Mit Butter tourierter Körnerteig, herzhaft gelaugt, vielseitig zu belegen oder einfach pur zu genießen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Multi-Grain Cornet

Produktbeschreibung englisch: A pastry with grains laminated with butter, generously salted, ideal for many spreads and fillings or simply on its own!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant multicereali salato

Produktbeschreibung italienisch: Croissant dal gusto tipico bavarese con semi vari, da farcire in modi diversi o da gustare semplicemente al naturale!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Hefe, WEIZENVOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 3% Körnerbestreuung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 13% BUTTER, yeast, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, pumpkin seeds, salt, SESAME SEEDS, sunflower seeds, WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT BRAN, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, acidity regulator: Sodium hydroxide; dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; flour treatment agent: Ascorbic acid, L-Cysteine, amylase, xylanase; acid: Citric acid; spices.. 3% Grain mix

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% BURRO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, semi di zucca, sale, SEMI DI SESAMO, semi di girasole, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, Cloridrato di L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; spezie.. 3% Mix di grano

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0
ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 2
ohne Palm: 2
Bildname deutsch: 00571 Laugen Korn Kipferl
Bildname englisch: 00571 Pretzel Multi Grain Cornet
Bildname italienisch: 00571 Croissant multicereali salato
Product 35: Keimkraft-Kipferl
LagerNr: 00576
BasisartikelNr: B0165-02
Sortiment: AT,DE
Topseller: DE
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 1 x 60
Nenngewicht: 105g
Produktliste: 1
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Keimkraft-Kipferl
Artikelbezeichnung deutsch: Keimkraft-Kipferl
Produktbeschreibung deutsch: Köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Keimkraft Croissant

Produktbeschreibung englisch: Deliciously aromatic wholegrain croissant containing the vital energy of sprouted flour.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto vital

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante ed aromatico croissant integrale con la forza vitale della farina di germe di cereali e semi.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, 10% DINKELVOLLKORNSCHROT, 4% Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (WEIZEN, Mais, Hirse, Erbsen, DINKEL, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, 10% SPELT WHOLEMEAL, 4% Germ-bud flour made of 9 kinds of germ buds (WHEAT, sweetcorn, millet, peas, SPELT, linseeds, alfalfa, lentils, fenugreek), yeast, pumpkin seeds, sunflower seeds, linseeds, WHOLE MILK POWDER, salt, WHEAT PROTEIN, sugar, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, 10% CRUSCHELLO DI SPELTA INTEGRALE, 4% Farina di germe di cereali e semi ricavata da 9 tipi di germogli (FRUMENTO, mais, miglio, piselli, FARRO, semi di lino, alfalfa, lenticchie, fieno greco), lievito, semi di zucca, semi di girasole, semi di lino, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, zucchero, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilnasi, cellulasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00576 Keimkraft Kipferl

Bildname englisch: 00576 Keimkraft Croissant

Bildname italienisch: 00576 Cornetto vital

Product 36: Dinkel-Croissant

LagerNr: 00586

BasisartikelNr: B0217-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Dinkel-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Dinkel-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Das Croissant mit dem besonderen Geschmack des Dinkels und der feinen, saftigen Krume.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Spelt Croissant

Produktbeschreibung englisch: This croissant combines the special flavour of spelt with a fine, moist crumb.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al farro

Produktbeschreibung italienisch: Il croissant con il gusto unico del farro e la squisita e morbida mollica.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 30% DINKELMEHL, Wasser, 14% BUTTER, WEIZENEIWEIß, WEIZENKLEIE, GERSTENMALZMEHL, 2% DINKELKLEIE, Leinsamen, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENKEIME, HÜHNERVOLLEIPULVER, Kartoffelflocken, WEIZENQUELLMEHL, pflanzliches Öl: Raps; SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Amylase, Xylanase, Cellulase; WEIZENMEHL, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 30% SPELT FLOUR, water, 14% BUTTER, WHEAT PROTEIN, WHEAT BRAN, MALTED BARLEY FLOUR, 2% SPELT BRAN, linseeds, yeast, sugar, salt, WHEAT GERM, WHOLE EGG POWDER, potato flakes, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, vegetable oil: rapeseed; SWEET WHEY POWDER, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, hemicellulase, amylase, xylanase, cellulase; WHEAT FLOUR, thickener: Guar gum.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 30% FARINA DI FARRO, acqua, 14% BURRO, PROTEINE DI FRUMENTO, CRUSCA DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, 2% CRUSCA DI FARRO, semi di lino, lievito, zucchero, sale, GERME DI GRANO, UOVO INTERO IN POLVERE, fiocchi di patata, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, olio vegetale: colza; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, emicellulasi, amilasi, xilanasi, cellulasi; FARINA DI FRUMENTO, addensante: Gomma di guar.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 2
ohne Palm: 2
Bildname deutsch: 00586 Dinkel Croissant
Bildname englisch: 00586 Spelt Croissant
Bildname italienisch: 00586 Croissant al farro
Product 37: Butter-Croissant mit Schokocreme
LagerNr: 00610
BasisartikelNr: B0018-00
Sortiment: AT,DE
Topseller: DE
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 2 x 50
Nenngewicht: 105g
Produktliste: 12
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant mit Schokocreme
Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant mit Schokocreme
Produktbeschreibung deutsch: Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Chocolate-Cream

Produktbeschreibung englisch: A delicate creamy delight refined with fine rich chocolate cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant alla crema al cioccolato

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere cremoso e delicato con crema di cioccolata dal gusto pieno.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, sugar, vegetable oil: sunflower; yeast, low fat cocoa powder, vegetable fats: palm, coco; salt, cocoa mass, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN,

PREGELATINISED WHEAT FLOUR, cocoa butter, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; flavouring.. 16% Chocolate cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, zucchero, olio vegetale: girasole; lievito, cacao magro in polvere, grassi vegetali: palma, cocco; sale, massa di cacao, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, burro di cacao, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma.. 16% crema al cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00610 Butter Croissant mit Schokocreme

Bildname englisch: 00610 Butter Croissant with Chocolate Cream

Bildname italienisch: 00610 Croissant alla crema al cioccolato

Product 38: Butter-Croissant mit Schokocreme

LagerNr: 00611

BasisartikelNr: B0018-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant mit Schokocreame

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant mit Schokocreame

Produktbeschreibung deutsch: Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Chocolate-Cream

Produktbeschreibung englisch: A delicate creamy delight refined with fine rich chocolate cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant alla crema al cioccolato

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere cremoso e delicato con crema di cioccolato dal gusto pieno.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, sugar, vegetable oil: sunflower; yeast, low fat cocoa powder, vegetable fats: palm, coco; salt, cocoa mass, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, cocoa butter, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; flavouring.. 16% Chocolate cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, zucchero, olio vegetale: girasole; lievito, cacao magro in polvere, grassi vegetali: palma, cocco; sale, massa di cacao, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, burro di cacao, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma.. 16% crema al cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00611 Butter Croissant mit Schokocreme

Bildname englisch: 00611 Butter Croissant with Chocolate Cream

Bildname italienisch: 00611 Croissant alla crema al cioccolato

Product 39: Schokobrötchen

LagerNr: 00616

BasisartikelNr: B0115-05

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Schokobrötchen

Artikelbezeichnung deutsch: Schokobrötchen

Produktbeschreibung deutsch: Knackige Schokolade im Butterplunder machen dieses Schokobrötchen zu einem wahren Genuss.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Chocolate Roll

Produktbeschreibung englisch: Crunchy chocolate and a buttery laminated yeast dough make this chocolate roll a singular treat.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Panino cioc

Produktbeschreibung italienisch: Cioccolata croccante in un plunder al burro fanno di questo panetto al cioccolato un vero e proprio piacere.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, Kakaomasse, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein; Natürliches Vanillearoma.. 16% Schokoladenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, sugar, cocoa mass, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, cocoa butter, emulsifiers: Lecithins (contains SOYBEANS), mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase, L-Cysteine; natural vanilla flavouring.. 16% Dark chocolate couverture filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, zucchero, massa di cacao, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, burro di cacao, emulsionanti: lecitine (contiene SOIA), esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico,

amilasi, xylanasi, cellulasi, L-cisteina; aroma naturale di vaniglia.. 16% Ripieno di cioccolato fondente

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00616 Schokobroetchen

Bildname englisch: 00616 Chocolate Roll

Bildname italienisch: 00616 Panino cioc

Product 40: Butter-Croissant mit Nussfüllung

LagerNr: 00620

BasisartikelNr: B0070-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant mit Nussfüllung

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant mit Nussfüllung

Produktbeschreibung deutsch: Feiner Butterplunder mit saftiger Haselnussfüllung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Nut Filling

Produktbeschreibung englisch: Fine buttery laminated yeast dough with a moist nut filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro alle nocciole

Produktbeschreibung italienisch: Delicatissimo plunder al burro con soffice ripieno alle nocciole.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, 6% HASELNÜSSE, Hefe, 1,9% MANDELN, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren,

Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Zimt, fettarmes Kakaopulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 21% Nussfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, sugar, 6% HAZELNUTS, yeast, 1,9% ALMONDS, CLARIFIED BUTTER, WHOLE EGG, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); cinnamon, low fat cocoa powder, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; flavouring.. 21% nut filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, 6% NOCCIOLE, lievito, 1,9% MANDORLE, BURRO CONCENTRATO, UOVO INTERO, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); cannella, cacao magro in polvere, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma. 21% ripieno alla nocciole

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00620 Butter Croissant mit Nussfüllung

Bildname englisch: 00620 Butter Croissant with Nut Filling

Bildname italienisch: 00620 Croissant al burro alle nocciole

Product 41: Sahne-Vanille-Plunder

LagerNr: 00626

BasisartikelNr: B0116-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 135g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Sahne-Vanille-Plunder

Artikelbezeichnung deutsch: Sahne-Vanille-Plunder

Produktbeschreibung deutsch: Ein cremiges Erlebnis lädt ein zum Veredeln.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: ca. 22 Min.

Backschwaden deutsch: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cream and Vanilla Pastry

Produktbeschreibung englisch: A creamy experience ideal for garnishing.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed, slow fan) and bake with little steam. After 18 min. open the vent.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: ca. 22 min.

Schwaden englisch: little (approx. 50 ml per tray)

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fior di crema e panna

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere cremoso Vi invita a renderlo più raffinato.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con poco vapore. Impostare la ventola del forno ad una bassa velocità. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: circa 22 min.

Backschwaden italienisch: poco (ca. 50 ml a teglia)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 12% BUTTER, 7% SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Zucker, modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, VOLLMILCHPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.. 37% Vanillecreme-Sahnefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 12% BUTTER, 7% CREAM, sugar, modified starch, yeast, SWEET WHEY POWDER, dextrose, salt, SKIMMED MILK POWDER, vegetable oil: coco; WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, WHOLE MILK POWDER, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, thickeners: Sodium alginate, carrageenan; glucose syrup, stabilisers: Calcium sulphate, Diphosphates; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); colouring food: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.. 37% Vanilla cream filling refined with fresh cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 12% BURRO, 7% PANNA, zucchero, amidi modificati, lievito, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, destrosio, sale, LATTE MAGRO IN POLVERE, olio vegetale: cocco; UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, LATTE INTERO IN POLVERE, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, addensanti: Alginato di sodio, carragenina; sciroppo di glucosio, stabilizzanti: Solfato di calcio, Difosfati; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi.. 37% Crema alla vaniglia crema pasticcera

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 00626 Sahne Vanille Plunder
Bildname englisch: 00626 Cream and Vanilla Pastry
Bildname italienisch: 00626 Fior di crema e panna
Product 42: Vanille-Butter-Croissant
LagerNr: 00630
BasisartikelNr: B0020-03
Sortiment: DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: DE
Inhalt: 2 x 50
Nenngewicht: 115g
Produktliste: 12
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Vanille-Butter-Croissant
Artikelbezeichnung deutsch: Vanille-Butter-Croissant
Produktbeschreibung deutsch: Fein-splittiges Butter-Croissant mit zarter Vanillecreme, eine herrliche Kombination!
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Vanilla-Cream

Produktbeschreibung englisch: An exquisite composition of a fine flaky butter croissant and light vanilla cream!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro alla crema

Produktbeschreibung italienisch: Croissant al burro delicatamente sfogliato con deliziosa crema pasticcera, una combinazione vincente!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, Glukosesirup, Hefe, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Dextrose, pflanzliches Fett: Kokos; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff: Carotin.. 21% Vanillecreme

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, sugar, glucose syrup, yeast, SKIMMED MILK POWDER, modified starch, dextrose, vegetable fat: coco; salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, thickener: sodium carboxy methyl cellulose; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOY-BEANS); preservative: Potassium sorbate; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, colour: carotene.. 21% Vanilla cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, sciroppo di glucosio, lievito, LATTE MAGRO IN POLVERE, amidi modificati, destrosio, grasso vegetale: cocco; sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, addensante: carbossimetilcellulosa sodica; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); conservanti: Sorbato di potassio; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, colorante: Carotene. 21% Crema di vaniglia

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 0

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00630 Vanille Butter Croissant

Bildname englisch: 00630 Butter Croissant with Vanilla Cream

Bildname italienisch: 00630 Croissant al burro alla crema

Product 43: Vanille-Butter-Croissant

LagerNr: 00631

BasisartikelNr: B0020-03

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 115g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Vanille-Butter-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Vanille-Butter-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Fein-splittriges Butter-Croissant mit zarter Vanillecreme, eine herrliche Kombination!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Vanilla-Cream

Produktbeschreibung englisch: An exquisite composition of a fine flaky butter croissant and light vanilla cream!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro alla crema

Produktbeschreibung italienisch: Croissant al burro delicatamente sfogliato con deliziosa crema pasticcera, una combinazione vincente!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, Glukosesirup, Hefe, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Dextrose, pflanzliches Fett: Kokos; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff: Carotin.. 21% Vanillecreme

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, sugar, glucose syrup, yeast, SKIMMED MILK POWDER, modified starch, dextrose, vegetable fat: coco; salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, thickener: sodium carboxy methyl cellulose; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOY-BEANS); preservative: Potassium sorbate; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, colour: carotene.. 21% Vanilla cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, sciroppo di glucosio, lievito, LATTE MAGRO IN POLVERE, amidi modificati, destrosio, grasso vegetale: cocco; sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, addensante: carbossimetilcellulosa sodica; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); conservanti: Sorbato di potassio; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, colorante: Carotene. 21% Crema di vaniglia

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1
ohne Farbstoff: 0
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 0
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 00631 Vanille Butter Croissant
Bildname englisch: 00631 Butter Croissant with Vanilla Cream
Bildname italienisch: 00631 Croissant al burro alla crema
Product 44: Marzipan-Butter-Croissant
LagerNr: 00640
BasisartikelNr: B0021-00
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 2 x 50
Nenngewicht: 105g
Produktliste: 12
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Marzipan-Butter-Croissant
Artikelbezeichnung deutsch: Marzipan-Butter-Croissant
Produktbeschreibung deutsch: Unwiderstehliches Qualitäts-Marzipan in einem lockeren Butterplunder.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Marzipan

Produktbeschreibung englisch: Irresistible quality marzipan in a light and buttery laminated yeast dough.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro al marzapane

Produktbeschreibung italienisch: Irresistibile marzapane di qualità in un soffice plunder al burro.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 13% Marzipan (MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Zucker, Hefe, Speisesalz, 0,5% Haselnusskrokant (Zucker, 20% HASELNÜSSE), HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 23% Marzipan-Haselnusskrokant-Füllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, 13% marzipan (ALMONDS, sugar, water, invert sugar syrup), sugar, yeast, salt, 0,5% brittle granules (sugar, 20% HAZELNUTS), WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, EGG WHITE POWDER, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; flavouring.. 23% marzipan - hazelnut brittle filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, 13% marzapane (MANDORLE, zucchero, acqua, zucchero invertito), zucchero, lievito, sale, 0,5% croccante di nocciole (zucchero, 20% NOCCIOLE), UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma. 23% ripieno di marzapane e croccante alle nocciole

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00640 Marzipan Butter Croissant

Bildname englisch: 00640 Butter Croissant with Marzipan

Bildname italienisch: 00640 Croissant al burro al marzapane

Product 45: Vanillebrille

LagerNr: 00660

BasisartikelNr: B0023-04

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Vanillebrille

Artikelbezeichnung deutsch: Vanillebrille

Produktbeschreibung deutsch: Knusprig und cremig - eine genussvolle Verbindung!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Vanilla Pastry Spirals

Produktbeschreibung englisch: Crispy, creamy – a pleasurable experience!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Chiocciola alla crema

Produktbeschreibung italienisch: Croccante e cremoso - un'unione pieno di piacere!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 11% BUTTER, Zucker, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 40% Vanillecreme

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 11% BUTTER, sugar, LOW FAT QUARK, WHOLE EGG, modified starch, yeast, SWEET WHEY POWDER, dextrose, SKIMMED MILK POWDER, vegetable oil: coco; EGG WHITE POWDER, salt, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; thickener: Sodium alginate; glucose syrup, stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 40% Vanilla cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 11% BURRO, zucchero, QUARK MAGRO, UOVO INTERO, amidi modificati, lievito, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, destrosio, LATTE MAGRO IN POLVERE, olio vegetale: cocco; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 40% Crema di vaniglia

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 00660 Vanillebrille
Bildname englisch: 00660 Vanilla Pastry Spirals
Bildname italienisch: 00660 Chiocciola alla crema
Product 46: Maxi-Mohnschnecke
LagerNr: 00685
BasisartikelNr: B0025-04
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 2 x 40
Nenngewicht: 150g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Maxi-Mohnschnecke
Artikelbezeichnung deutsch: Maxi-Mohnschnecke
Produktbeschreibung deutsch: Saftige Mohnschnecke aus feinem Butter-Croissantteig und leckerer Mohnfüllung.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Poppy Seed Spiral

Produktbeschreibung englisch: Saftige Mohnschnecke aus feinem Butter-Croissantteig und leckerer Mohnfüllung.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Maxi chiocciola con semi di papavero

Produktbeschreibung italienisch: Succosa chiocciola con semi di papavero a base di sfoglia croissant al burro e delizioso ripieno ai semi di papavero.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 8% Mohn, 7% Äpfel, Zucker, Dextrose, Hefe, Modifizierte Stärke, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan; GERSTENMALZMEHL, Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlabhandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 40% Mohn-Apfelmusfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, 8% poppy seeds, 7% apples, sugar, dextrose, yeast, modified starch, CLARIFIED BUTTER, WHOLE EGG, WHOLE MILK POWDER, salt, SWEET

WHEY POWDER, EGG WHITE POWDER, WHOLE EGG POWDER, glucose-fructose syrup, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; thickener: Sodium alginate, Xanthan gum; MALTED BARLEY FLOUR, acid: Citric acid; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase. 40% poppy seed filling with apple purée

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, 8% semi di papavero, 7% mele, zucchero, destrosio, lievito, amidi modificati, BURRO CONCENTRATO, UOVO INTERO, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, sciroppo di glucosio-fruttosio, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; addensanti: Alginato di sodio, Gomma di xantano; FARINA DI MALTO D'ORZO, acidificanti: Acido citrico; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 40% ripieno di semi di papavero e puree di mele

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00685 Maxi Mohnschnecke

Bildname englisch: 00685 Poppy Seed Spiral

Bildname italienisch: 00685 Maxi chiocciola con semi di papavero

Product 47: Croissant Royal mit Schokocreme, 100g

LagerNr: 00695

BasisartikelNr: B0299-00

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal mit Schokocreme, 100g

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal mit Schokocreme, 100g

Produktbeschreibung deutsch: Feinsplittriges Buttercroissant vereint mit einer dunklen Schokocreme, ein wahrer Genuss.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal with Chocolate-Cream, 100g

Produktbeschreibung englisch: Finely flaked butter croissant combined with a dark chocolate cream – pure indulgence

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal alla crema di cioccolato, 100g

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante croissant al burro unito ad una crema al cioccolato fondente, un vero piacere.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIGELB, Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, WEIZENMALZMEHL, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, sugar, vegetable oil: sunflower; yeast, low fat cocoa powder, EGG YOLK, vegetable fats: palm, coco; WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, cocoa mass, cocoa butter, CLARIFIED BUTTER, WHEAT MALT FLOUR, emulsifier: Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agent: amylase, xylanase, Ascorbic acid; flavouring. 16% Chocolate cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, olio vegetale: girasole; lievito, cacao magro in polvere, TUORLO D'UOVO, grassi vegetali: palma, cocco; PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, massa di cacao, burro di cacao, BURRO CONCENTRATO, FARINA DI GRANO MALTO, emulsionante: lecitine (contiene SOIA); agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico; aroma. 16% crema al cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00695 Croissant Royal mit Schokocreame, 100g

Bildname englisch: 00695 Croissant Royal with Chocolate Cream, 100g

Bildname italienisch: 00695 Croissant Royal alla crema di cioccolato, 100g
Product 48: Mandelrolle
LagerNr: 00700
BasisartikelNr: B0027-04
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 2 x 60
Nenngewicht: 105g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Mandelrolle
Artikelbezeichnung deutsch: Mandelrolle
Produktbeschreibung deutsch: Einfach köstlich: knuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus Mandelmakronenmasse.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Almond Roll
Produktbeschreibung englisch: Simply delicious: crispy puff pastry with an almond macaroon filling.
Produktvorteile englisch: undefined
Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.
Backtemperatur englisch: 165 - 175°C
Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Sfogliata alle mandorle

Produktbeschreibung italienisch: Semplicemente delizioso: croccante pasta sfoglia con un ripieno di pasta per amaretti (farina di mandorle, zucchero, albumi).

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, 8% MANDELN, pflanzliches Öl: Sonnenblume; 1,5% Puffreis, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, BUTTERREINFETT, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Hefe, Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 28% Mandelfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, vegetable fat: shea butter; sugar, 8% ALMONDS, vegetable oil: sunflower; 1,5% puffed rice, WHOLE EGG, salt, CLARIFIED BUTTER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acids: Citric acid, Calcium citrates; EGG WHITE POWDER, thickeners: Xanthan gum, Tragacanth, Sodium alginate; yeast, flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid. 28% almond filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, grasso vegetale: karitè; zucchero, 8% MANDORLE, olio vegetale: girasole; 1,5% riso soffiato, UOVO INTERO, sale, BURRO CONCENTRATO, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico, Citrati di calcio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, addensanti: Gomma di xantano, Gomma adragante, Alginato di sodio; lievito, aroma, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 28% Ripieno alle mandorle

ohne Aromen: 0
nur natürliche Aromen: 0
ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 00700 Mandelrolle
Bildname englisch: 00700 Almond Roll
Bildname italienisch: 00700 Sfogliata alle mandorle
Product 49: Mandelrolle
LagerNr: 00701
BasisartikelNr: B0027-04
Sortiment: DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: EXPORT
Inhalt: 1 x 60
Nenngewicht: 105g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Mandelrolle
Artikelbezeichnung deutsch: Mandelrolle
Produktbeschreibung deutsch: Einfach köstlich: knuspriger Blätterteig mit einer Füllung aus Mandelmakronenmasse.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Almond Roll

Produktbeschreibung englisch: Simply delicious: crispy puff pastry with an almond macaroon filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Sfogliata alle mandorle

Produktbeschreibung italienisch: Semplicemente delizioso: croccante pasta sfoglia con un ripieno di pasta per amaretti (farina di mandorle, zucchero, albumi).

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, 8% MANDELN, pflanzliches Öl: Sonnenblume; 1,5% Puffreis, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, BUTTERREINFETT, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Hefe, Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 28% Mandelfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, vegetable fat: shea butter; sugar, 8% ALMONDS, vegetable oil: sunflower; 1,5% puffed rice, WHOLE EGG, salt, CLARIFIED BUTTER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acids: Citric acid, Calcium citrates; EGG WHITE POWDER, thickeners: Xanthan gum, Tragacanth, Sodium alginate; yeast, flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 28% almond filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, grasso vegetale: karitè; zucchero, 8% MANDORLE, olio vegetale: girasole; 1,5% riso soffiato, UOVO INTERO, sale, BURRO CONCENTRATO, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico, Citrati di calcio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, addensanti: Gomma di xantano, Gomma adragante, Alginato di sodio; lievito, aroma, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 28% Ripieno alle mandorle

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00701 Mandelrolle

Bildname englisch: 00701 Almond Roll

Bildname italienisch: 00701 Sfogliata alle mandorle

Product 50: Apfelkörnchen

LagerNr: 00725

BasisartikelNr: B0028-08

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Apfelnäbchen

Artikelbezeichnung deutsch: Apfelnäbchen

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtiges Gebäcknäbchen mit saftigen Apfelstücken, einer leichten Zimtnote und Rosinen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apple Basket

Produktbeschreibung englisch: Fruity pastry basket with juicy apple chunks, a hint of cinnamon and raisins.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino alle mele

Produktbeschreibung italienisch: Prodotto da forno a forma di cestino con succosi pezzetti di mela, una leggera nota di cannella e uvetta.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 29% Äpfel, WEIZENMEHL, Wasser, 10% BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; pflanzliches Öl: Baumwollsaat.. 42% Apfelfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 29% apples, WHEAT FLOUR, water, 10% BUTTER, sugar, apple juice concentrate, raisins, yeast, modified starch, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); acid: Citric acid; cinnamon, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; vegetable oil: Cottonseed.. 42% Apple filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 29% mele, FARINA DI FRUMENTO, acqua, 10% BURRO, zucchero, succo di mela concentrato, uvetta, lievito, amidi modificati, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); acidificante: Acido citrico; cannella, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanas, cellulasi; olio vegetale: Semi di cotone.. 42% ripieno di mele

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00725 Apfelkoerbchen

Bildname englisch: 00725 Apple Basket

Bildname italienisch: 00725 Cestino alle mele
Product 51: Apfelecke
LagerNr: 00735
BasisartikelNr: B0061-05
Sortiment: DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: DE
Inhalt: 2 x 50
Nenngewicht: 130g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Apfelecke
Artikelbezeichnung deutsch: Apfelecke
Produktbeschreibung deutsch: Fruchtige Apfelstückchen im knusprigen Blätterteig.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.
Backschwaden deutsch: ohne
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Apple Turnover
Produktbeschreibung englisch: Tasty pieces of apple in crispy puff pastry.
Produktvorteile englisch: undefined
Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.
Backtemperatur englisch: 165 - 175°C
Backzeit englisch: 26 - 28 min.
Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fagottino alle mele

Produktbeschreibung italienisch: Golosi pezzetti di mela in una croccante pasta sfoglia.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% Äpfel, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Apfelsaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 30% Apfelfüllung, 2% Zuckerdekor

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 22% apples, water, vegetable fat: shea butter; sugar, vegetable oil: sunflower; apple juice concentrate, modified starch, salt, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; cinnamon, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 30% Apple Filling, 2% decorating sugar

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% mele, acqua, grasso vegetale: karitè; zucchero, olio vegetale: girasole; succo di mela concentrato, amido modificato, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; cannella, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 30% Ripieno di mele, 2% zucchero decorazione

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 00735 Apfelecke
Bildname englisch: 00735 Apple Turnover
Bildname italienisch: 00735 Fagottino alle mele
Product 52: Apfelecke
LagerNr: 00736
BasisartikelNr: B0061-05
Sortiment: DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 130g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Apfelecke
Artikelbezeichnung deutsch: Apfelecke
Produktbeschreibung deutsch: Fruchtige Apfelstückchen im knusprigen Blätterteig.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.
Backschwaden deutsch: ohne
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Apple Turnover
Produktbeschreibung englisch: Tasty pieces of apple in crispy puff pastry.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fagottino alle mele

Produktbeschreibung italienisch: Golosi pezzetti di mela in una croccante pasta sfoglia.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% Äpfel, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Apfelsaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 30% Apfelfüllung, 2% Zuckerdekor

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 22% apples, water, vegetable fat: shea butter; sugar, vegetable oil: sunflower; apple juice concentrate, modified starch, salt, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; cinnamon, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 30% Apple Filling, 2% decorating sugar

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% mele, acqua, grasso vegetale: karitè; zucchero, olio vegetale: girasole; succo di mela concentrato, amido modificato, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli

acidi grassi; acidificante: Acido citrico; cannella, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 30% Ripieno di mele, 2% zucchero decorazione

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00736 Apfelecke

Bildname englisch: 00736 Apple Turnover

Bildname italienisch: 00736 Fagottino alle mele

Product 53: Pain au Chocolat

LagerNr: 00745

BasisartikelNr: B0500-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu: DE,EXPORT

ImWEBdarstellen: DE,EXPORT

Inhalt: 2 x 34

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Pain au Chocolat

Artikelbezeichnung deutsch: Pain au Chocolat

Produktbeschreibung deutsch: Genießen à la française mit unserem splittrigen Schokobrötchen auf französische Art.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pain au Chocolat

Produktbeschreibung englisch: Enjoy a snack à la française with our French style flaky pain au chocolat.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Pain au chocolat

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro pain au chocolat delicatamente croccante è un vero piacere ad ogni morso.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, 10% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Alpha-Amylase, Cellulase, Hemicellulase, Transglutaminase, Xylanase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 21% BUTTER, water, 10% chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithins; natural vanilla flavouring), sugar, yeast, WHOLE EGG, WHEAT GLUTEN, salt, WHEAT MALT FLOUR, deactivated yeast, flour treatment agent: Ascorbic acid, alpha-amylase, cellulase, hemicellulase, transglutaminase, xylanase

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 21% BURRO, acqua, 10% cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di girasole; aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, UOVO INTERO, GLUTINE DI FRUMENTO, sale, FARINA DI GRANO MALTO, lievito disattivato, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, alfa-amilasi, cellulasi, emicellulasi, transglutaminasi, xilanasi

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00745 Pain au Chocolat

Bildname englisch: 00745 Pain au Chocolat

Bildname italienisch: 00745 Pain au chocolat

Product 54: Aprikose-Quark-Traum

LagerNr: 00775

BasisartikelNr: B0123-01

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Marille-Topfen-Traum

Artikelbezeichnung deutsch: Aprikose-Quark-Traum

Produktbeschreibung deutsch: Die cremig-leichte Verführung: fruchtige Marille mit zartem Frischquark im feinen Butterplunder.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apricot Quark Dream

Produktbeschreibung englisch: A light and creamy temptation: fruity apricots on delicate fresh quark in fine laminated butter yeast dough.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fagottino albicocca e quark

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), 12% BUTTER, Zucker, 7% Aprikosen (AT: Marillen), Hefe, HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärke, Speisesalz, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 24% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 12% Aprikosenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 13% LOW FAT QUARK, 12% BUTTER, sugar, 7% apricots, yeast, WHOLE EGG, modified starch, salt, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; WHOLE EGG POWDER, glucose-fructose syrup, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, gelling agents: Sodium alginate, Pectins; acid: Citric acid; EGG WHITE POWDER, flavouring, preservative: Potassium sorbate; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 24% quark filling, 12% Apricot fruit filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% QUARK MAGRO, 12% BURRO, zucchero, 7% albicocche, lievito, UOVO INTERO, amidi modificati, sale, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; UOVO INTERO IN POLVERE, scioppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, gelificanti: Alginato di sodio, Pectina; acidificanti: Acido citrico; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, aroma, conservanti: Sorbato di potassio; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 24% Riempimento con quark , 12% Ripieno di frutta albicocca

ohne Aromen: 0
nur natürliche Aromen: 0
ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 0
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 0
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 00775 Aprikose Quark Traum
Bildname englisch: 00775 Apricot Quark Dream
Bildname italienisch: 00775 Fagottino albicocca e quark
Product 55: Aprikose-Quark-Traum
LagerNr: 00776
BasisartikelNr: B0123-01
Sortiment: DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen:
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 125g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Marille-Topfen-Traum
Artikelbezeichnung deutsch: Aprikose-Quark-Traum
Produktbeschreibung deutsch: Die cremig-leichte Verführung: fruchtige Marille mit zartem Frischquark im feinen Butterplunder.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apricot Quark Dream

Produktbeschreibung englisch: A light and creamy temptation: fruity apricots on delicate fresh quark in fine laminated butter yeast dough.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fagottino albicocca e quark

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), 12% BUTTER, Zucker, 7% Aprikosen (AT: Marillen), Hefe, HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärke, Speisesalz, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel:

Citronensäure; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 24% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 12% Aprikosenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 13% LOW FAT QUARK, 12% BUTTER, sugar, 7% apricots, yeast, WHOLE EGG, modified starch, salt, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; WHOLE EGG POWDER, glucose-fructose syrup, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, gelling agents: Sodium alginate, Pectins; acid: Citric acid; EGG WHITE POWDER, flavouring, preservative: Potassium sorbate; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 24% quark filling, 12% Apricot fruit filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% QUARK MAGRO, 12% BURRO, zucchero, 7% albicocche, lievito, UOVO INTERO, amidi modificati, sale, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; UOVO INTERO IN POLVERE, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetil-tartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, gelificanti: Alginato di sodio, Pectina; acidificanti: Acido citrico; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, aroma, conservanti: Sorbato di potassio; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 24% Riempimento con quark , 12% Ripieno di frutta albicocca

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00776 Aprikose Quark Traum

Bildname englisch: 00776 Apricot Quark Dream

Bildname italienisch: 00776 Fagottino albicocca e quark

Product 56: Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung

LagerNr: 00780

BasisartikelNr: B0221-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant mit Marillenfruchtfüllung

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung

Produktbeschreibung deutsch: Eine fruchtige Croissantvariante für Genießer.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Apricot Filling

Produktbeschreibung englisch: A Fruity Croissant for Epicures.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro con ripieno all'albicocca

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 12% Aprikosen (AT: Marillen), Zucker, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, Glukose-Fruktose-Sirup, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; WEIZEN-QUELLMEHL, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; Aroma, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.. 20% Aprikosenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, 12% apricots, sugar, yeast, modified starch, salt, glucose-fructose syrup, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, gelling agents: Sodium alginate, Pectins; acid: Citric acid; PREGELATINISED WHEAT FLOUR, preservative: Potassium sorbate; flavouring, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.. 20% Apricot fruit filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, 12% albicocche, zucchero, lievito, amidi modificati, sale, sciroppo di glucosio-fruttosio, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, gelificanti: Alginato di sodio, Pectina; acidificante: Acido citrico; FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, conservanti: Sorbato di potassio; aroma, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi. 20% Ripieno di frutta albicocca

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 0
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 00780 Butter Croissant mit Aprikosenfüllung
Bildname englisch: 00780 Butter Croissant with Apricot Filling
Bildname italienisch: 00780 Croissant al burro con ripieno all'albicocca
Product 57: Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung
LagerNr: 00781
BasisartikelNr: B0221-00
Sortiment: DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen:
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 100g
Produktliste: 12
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant mit Marillenfruchtfüllung
Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung
Produktbeschreibung deutsch: Eine fruchtige Croissantvariante für Genießer.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Apricot Filling

Produktbeschreibung englisch: A Fruity Croissant for Epicures.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro con ripieno all'albicocca

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 12% Aprikosen (AT: Marillen), Zucker, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, Glukose-Fruktose-Sirup, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; WEIZENQUELLMEHL, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.. 20% Aprikosenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, 12% apricots, sugar, yeast, modified starch, salt, glucose-fructose syrup, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, gelling agents: Sodium alginate, Pectins; acid: Citric acid; PREGELATINISED WHEAT FLOUR, preservative: Potassium sorbate; flavouring, EGG WHITE POWDER, emulsifiers:

mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.. 20% Apricot fruit filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, 12% albicocche, zucchero, lievito, amidi modificati, sale, sciroppo di glucosio-fruttosio, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, gelificanti: Alginato di sodio, Pectina; acidificante: Acido citrico; FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, conservanti: Sorbato di potassio; aroma, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilnasi, cellulasi. 20% Ripieno di frutta albicocca

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00781 Butter Croissant mit Aprikosenfüllung

Bildname englisch: 00781 Butter Croissant with Apricot Filling

Bildname italienisch: 00781 Croissant al burro con ripieno all'albicocca

Product 58: Maxi-Rosinenschnecke

LagerNr: 00805

BasisartikelNr: B0037-05

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Maxi-Rosinenschnecke

Artikelbezeichnung deutsch: Maxi-Rosinenschnecke

Produktbeschreibung deutsch: Knusprige Butterplunder-Schnecke mit feinen Sultaninen und zarter Vanillecreme.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Raisin Spiral

Produktbeschreibung englisch: Crisp laminated yeast dough spiral with fine sultanas and delicate vanilla cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Maxi chiocciola crema uvetta

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante chiocciola di sfoglia al burro lievitata con squisita uvetta sultanina e delicata crema pasticcera.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 8% Rosinen, SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), HÜHNERVOLLEI, Zucker, Modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliche Öle: Kokos, Baumwollsaat; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan, Carrageen; Glukosesirup, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; GERSTENMALZMEHL, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 40% Cremefüllung mit Rosinen

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, 8% raisins, CREAM, WHOLE EGG, sugar, modified starch, yeast, SWEET WHEY POWDER, dextrose, WHOLE MILK POWDER, salt, SKIMMED MILK POWDER, vegetable oil: coco, Cottonseed; EGG WHITE POWDER, WHOLE EGG POWDER, thickener: Sodium alginate, Xanthan gum, carrageenan; glucose syrup, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; MALTED BARLEY FLOUR, food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 40% cream filling with raisins

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, 8% uvetta, PANNA, UOVO INTERO, zucchero, amidi modificati, lievito, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, destrosio, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, LATTE MAGRO IN POLVERE, oli vegetali: cocco, Semi di cotone; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, addensanti: Alginato di sodio, Gomma di xantano, carragenina; sciroppo di glucosio, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; FARINA DI MALTO D'ORZO, colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 40% Ripieno di crema con uvetta

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 00805 Maxi Rosinenschnecke
Bildname englisch: 00805 Raisin Spiral
Bildname italienisch: 00805 Maxi chiocciola crema uvetta
Product 59: Heidelbeer-Joghurt-Körbchen
LagerNr: 00846
BasisartikelNr: B0127-00
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu: AT,DE
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 125g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Heidelbeer-Joghurt-Körbchen
Artikelbezeichnung deutsch: Heidelbeer-Joghurt-Körbchen
Produktbeschreibung deutsch: Im Heidelbeer-Joghurt-Körbchen wird die beliebte Frucht köstlich frisch mit Joghurt kombiniert.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Blueberry Yoghurt Turnover
Produktbeschreibung englisch: The Blueberry Yoghurt Turnover combines yoghurt and this popular fruit in a fresh and delicious pastry.
Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino yogurt e mirtilli

Produktbeschreibung italienisch: Nel cestino yogurt e mirtilli il popolare frutto viene unito allo yogurt per una freschezza deliciosa.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% SAHNEJOGHURTERZEUGNIS (SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), modifizierte Stärke, Gelatine), 12% BUTTER, Zucker, 7% Heidelbeeren, Hefe, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEI, Glukose-Fruktose-Sirup, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Cellulose, Xanthan; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.. 20% Joghurtfüllung, 16% Heidelbeerfruchtfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% CREAM YOGHURT PRODUCT (CREAM, modified starch, gelatin), 12% BUTTER, sugar, 7% blueberries, yeast, modified starch, WHOLE EGG, glucose-fructose syrup, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED

WHEAT FLOUR, thickeners: Cellulose, Xanthan gum; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); acid: Citric acid; preservative: Potassium sorbate; natural flavouring, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase. 20% yoghurt filling, 16% blueberry fruit filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% PRODOTTO CREMOSO ALLO YOGURT (PANNA, amidi modificati, gelatina), 12% BURRO, zucchero, 7% mirtilli, lievito, amidi modificati, UOVO INTERO, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, addensanti: Cellulosa, Gomma di xantano; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); acidificante: Acido citrico; conservanti: Sorbato di potassio; aroma naturale, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi. 20% farcitura allo yogurt , 16% ripieno di frutta ai mirtilli

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00846 Heidelbeer Joghurt Koerbchen

Bildname englisch: 00846 Blueberry Yoghurt Turnover

Bildname italienisch: 00846 Cestino yogurt e mirtilli

Product 60: Maxi-Nuss-Schnecke

LagerNr: 00870

BasisartikelNr: B0193-01

Sortiment: AT,DE

Topseller: AT

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Maxi-Nuss-Schnecke

Artikelbezeichnung deutsch: Maxi-Nuss-Schnecke

Produktbeschreibung deutsch: Maximaler Nuss-Genuss wird hier garantiert: Reichlich Füllung im Buttercroissantteig macht diese Schnecke zu einer runden Sache.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Nut Spiral

Produktbeschreibung englisch: The height of nutty pleasure: The generous filling in a butter croissant spiral is a treat for the tastebuds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Maxi chiocciola alle nocciole

Produktbeschreibung italienisch: L'esaltazione del gusto delle nocciole é garantita: la ricca farcitura avvolta dall'impasto del croissant al burro rende questa chiocciola semplicemente perfetta.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 11% HASELNÜSSE, Zucker, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Zimt, WEIZENEI-WEIß, Stärke: WEIZEN; fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 40% Nussfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, 11% HAZELNUTS, sugar, CLARIFIED BUTTER, WHOLE EGG, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHOLE MILK POWDER, cinnamon, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; low fat cocoa powder, EGG WHITE POWDER, MALTED BARLEY FLOUR, dextrose, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring.. 40% nut filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, 11% NOCCIOLE, zucchero, BURRO CONCENTRATO, UOVO INTERO, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, LATTE INTERO IN POLVERE, cannella, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; cacao magro in polvere, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma.. 40% ripieno alla nocci-ole

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 00870 Maxi Nuss Schnecke
Bildname englisch: 00870 Nut Spiral
Bildname italienisch: 00870 Maxi chiocciola alle nocciole
Product 61: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen
LagerNr: 00890
BasisartikelNr: B0045-00
Sortiment: AT,DE
Topseller: DE
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 2 x 50
Nenngewicht: 125g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen
Artikelbezeichnung deutsch: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen
Produktbeschreibung deutsch: Ein Blickfang in Ihrer Theke und so köstlich: Durchgehend gefülltes Gebäck mit feinsten Schweizer Schokocreme kombiniert mit zarter Vanillecreme.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Chocolate- and Vanilla-Cream Crescent
Produktbeschreibung englisch: An eye-catcher for your snack bar and thoroughly moreish: Pastry filled from end to end with the finest Swiss chocolate cream combined with light vanilla cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto cioccolato e crema

Produktbeschreibung italienisch: Un punto d'attrazione al Vostro banco e così delizioso: pasta ripiena di crema alla cioccolata svizzera, combinata ad una delicata crema alla vaniglia.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, Zucker, Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Kokos; Hefe, fettarmes Kakaopulver, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Kakaobutter, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; BUTTERREINFETT, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma .. 24% Vanillecreme, 12% Schokoladencremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, sugar, vegetable oil: sunflower, coco; yeast, low fat cocoa powder, modified starch, WHOLE EGG, dextrose, SWEET WHEY POWDER, vegetable fats: palm, coco; salt, cocoa mass, SKIMMED MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); cocoa butter, thickener: Sodium alginate; glucose syrup, stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; CLARIFIED BUTTER, food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring.. 24% vanilla cream, 12% Chocolate cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, zucchero, oli vegetali: girasole, cocco; lievito, cacao magro in polvere, amidi modificati, UOVO INTERO, destrosio, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, grassi vegetali: palma, cocco; sale, massa di cacao, LATTE MAGRO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); burro di cacao, addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; BURRO CONCENTRATO, colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma.. 24% crema di vaniglia, 12% crema al cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00890 Schoki und Vanillecreme Hoernchen

Bildname englisch: 00890 Chocolate and Vanilla Cream Crescent

Bildname italienisch: 00890 Cornetto cioccolata e crema

Product 62: Bauernstrudel

LagerNr: 00900

BasisartikelNr: B0046-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Bauernstrudel

Artikelbezeichnung deutsch: Bauernstrudel

Produktbeschreibung deutsch: Rustikale Gebäcktasche mit geräucherten Schinkenwürfeln, Zwiebeln, Käse und Bechamelsauce.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Country Strudel

Produktbeschreibung englisch: Country pastry snack with diced smoked ham, onions, cheese and bechamel sauce.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Strudel alla contadina

Produktbeschreibung italienisch: Saccottino rustico di pasta sfoglia lievitata al burro con cubetti di prosciutto affumicato, cipolle, formaggio e besciamella.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% Schinkenschulter (Schweinefleisch, Würzlake (Wasser, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürz, Gewürzextrakt, Stabilisatoren: Natriumcitrat, Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Rauch), 9% BUTTER, 5% Zwiebeln, 3% KÄSE, Hefe, modifizierte Stärken, WEIZEN-VOLLKORNMEHL, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, SAHNEPULVER, ROGGEN-VOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukosesirup, Hefeextrakt, Gewürze, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure.. 34% Schinken-Zwiebel-Béchamelsaucenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% pickled diced shoulder of ham (pork, condiment pickle (water, salt, dextrose, glucose syrup, sugar, spice, spice extract, stabilisers: Sodium citrates, Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite), smoke), 9% BUTTER, 5% onions, 3% CHEESE, yeast, modified starch, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, salt, WHOLE MILK POWDER, CREAM POWDER, WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT BRAN, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, dextrose, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; glucose syrup, yeast extract, spices, onion powder, spice extract, natural flavouring, flour treatment agents: ascorbic acid, L-Cysteine, amylase, xylanase; acid: Citric acid.. 34% ham, onion and béchamel sauce filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% prosciutto di spalla salmistrata (carne di maiale, speziato salamoia (ac-

qua, sale, destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, spezie, estratto di spezie, stabilizzanti: Citrati di sodio, Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; conservanti: Nitrito di sodio), fumo), 9% BURRO, 5% cipolle, 3% FORMAGGIO, lievito, amidi modificati, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio, estratto di lievito, spezie, cipolla in polvere, estratto di spezie, aroma naturale, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificante: Acido citrico.. 34% Ripieni di prosciutto, cipolle, besciamella

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00900 Bauernstrudel

Bildname englisch: 00900 Country Strudel

Bildname italienisch: 00900 Strudel alla contadina

Product 63: Schinken-Käse-Croissant

LagerNr: 00910

BasisartikelNr: B0216-02

Sortiment: AT,DE

Topseller: DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Schinken-Käse-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Schinken-Käse-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Der Klassiker unter den Snacks: blättriger Croissantteig trifft auf hochwertigen Schinken und leckere Käsecreme mit Mozzarella.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Ham and Cheese Croissant

Produktbeschreibung englisch: The classic snack: flaky croissant pastry meets high-quality ham and a tasty cheese cream with mozzarella.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto prosciutto e formaggio

Produktbeschreibung italienisch: Il classico tra gli snack: croccante pasta croissant accompagnata da prosciutto di alta qualità e deliziosa crema al formaggio con mozzarella.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 10% Hinterschinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürz, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), 4% KÄSE, Hefe, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARTKÄSE, modifizierte Stärken, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, VOLLMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; SAHNEPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Gewürze, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma.. 10% Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, 10% Ham, cooked (pork, salt, dextrose, glucose syrup, sugar, spice, stabiliser: Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite; smoke), 4% CHEESE, yeast, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARD CHEESE, modified starch, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, WHOLE MILK POWDER, starch: WHEAT; CREAM POWDER, EGG WHITE POWDER, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, glucose syrup, yeast extract, onion powder, spice extract, thickener: Xanthan gum; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine; spices, WHOLE EGG POWDER, natural flavouring. 10% filling made from cheese

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, 10% Prosciutto di coscia, cotto (carne di maiale, sale, destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, spezie, stabilizzante: Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; conservanti: Nitrito di sodio; fumo), 4% FORMAGGIO, lievito, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% FROMAGGIO A PASTA DURA, amidi modificati, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, LATTE INTERO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; PANNA IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, sciroppo di glucosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, addensante: Gomma di xantano; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina; spezie, UOVO INTERO IN POLVERE, aroma naturale. 10% ripieno di formaggio

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 0
ohne Antioxidationsmittel: 0
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 00910 Schinken Kaese Croissant
Bildname englisch: 00910 Ham and Cheese Croissant
Bildname italienisch: 00910 Cornetto prosciutto e formaggio
Product 64: Schinken-Käse-Croissant
LagerNr: 00911
BasisartikelNr: B0216-02
Sortiment: DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen:
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 110g
Produktliste: 3
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Schinken-Käse-Croissant
Artikelbezeichnung deutsch: Schinken-Käse-Croissant
Produktbeschreibung deutsch: Der Klassiker unter den Snacks: blättriger Croissantteig trifft auf hochwertigen Schinken und leckere Käsecreme mit Mozzarella.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Ham and Cheese Croissant

Produktbeschreibung englisch: The classic snack: flaky croissant pastry meets high-quality ham and a tasty cheese cream with mozzarella.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto prosciutto e formaggio

Produktbeschreibung italienisch: Il classico tra gli snack: croccante pasta croissant accompagnata da prosciutto di alta qualità e deliziosa crema al formaggio con mozzarella.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 10% Hinterschinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürz, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), 4% KÄSE, Hefe, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARTKÄSE, modifizierte Stärken, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, VOLLMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; SAHNEPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Gewürze, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma.. 10% Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, 10% Ham, cooked (pork, salt, dextrose, glucose syrup, sugar, spice, stabiliser: Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite; smoke), 4% CHEESE, yeast, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARD CHEESE, modified starch, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, WHOLE MILK POWDER, starch: WHEAT; CREAM POWDER, EGG WHITE POWDER, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, glucose syrup, yeast extract, onion powder, spice extract, thickener: Xanthan gum; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine; spices, WHOLE EGG POWDER, natural flavouring. 10% filling made from cheese

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, 10% Prosciutto di coscia, cotto (carne di maiale, sale, destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, spezie, stabilizzante: Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; conservanti: Nitrito di sodio; fumo), 4% FORMAGGIO, lievito, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% FROMAGGIO A PASTA DURA, amidi modificati, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, LATTE INTERO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; PANNA IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, sciroppo di glucosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, addensante: Gomma di xantano; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina; spezie, UOVO INTERO IN POLVERE, aroma naturale. 10% ripieno di formaggio

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00911 Schinken Kaese Croissant

Bildname englisch: 00911 Ham and Cheese Croissant

Bildname italienisch: 00911 Cornetto prosciutto e formaggio

Product 65: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

LagerNr: 00916

BasisartikelNr: B0077-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

Produktbeschreibung deutsch: Unser deftiges Croissant mit Schinkenwürfeln: aromatische Schinken-Käse-Füllung in köstlicher Kombination mit blättrigem Croissantteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant with Hamcubes and Cheese

Produktbeschreibung englisch: Our savoury croissant with diced ham: aromatic ham and cheese filling in a delicious combination with flaky croissant pastry.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant con cubetti di prosciutto e formaggio

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro croissant dal sapore intenso con cubetti di prosciutto: profumata farcitura a base di prosciutto e formaggio golosamente abbinata a della pasta croissant finemente sfogliata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 9% Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakte), 7% KÄSE, Hefe, Zucker, Speisesalz, modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; VOLLMILCHPULVER, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, SAHNEPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Zwiebelpulver, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma.. 19% Schinken und Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, 9% ham (pork, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), glucose syrup, stabiliser: Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; spice extract), 7% CHEESE, yeast, sugar, salt, modified starch, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; WHOLE MILK POWDER, EGG WHITE POWDER, CREAM POWDER, dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, glucose syrup, yeast extract, thickener: Xanthan gum; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine; onion powder, WHOLE EGG POWDER, spice extract, spices, natural flavouring. 19% Diced ham and cheese filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, 9% prosciutto (carne di maiale, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), sciroppo di glucosio, stabilizzante: Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; estratto di spezie), 7% FORMAGGIO, lievito, zucchero,

sale, amidi modificati, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; LATTE INTERO IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, estratto di lievito, addensante: Gomma di xantano; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina; cipolla in polvere, UOVO INTERO IN POLVERE, estratto di spezie, spezie, aroma naturale. 19% Prosciutto e formaggio ripieno di crema

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00916 Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

Bildname englisch: 00916 Croissant with Hamcubes and Cheese

Bildname italienisch: 00916 Croissant con cubetti di prosciutto e formaggio

Product 66: Spinatstrudel mit Feta

LagerNr: 00920

BasisartikelNr: B0049-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Spinatstrudel mit Feta

Artikelbezeichnung deutsch: Spinatstrudel mit Feta

Produktbeschreibung deutsch: Spinat mit würzigem Feta: ein herzhafter Genuss!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Spinach Strudel with Feta Cheese

Produktbeschreibung englisch: Spinach with tangy feta cheese: a tangy treat!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Strudel con spinaci e formaggio feta

Produktbeschreibung italienisch: Spinaci con gustoso formaggio feta: una delizia speziata!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% Spinat, Wasser, 10% BUTTER, 4% KÄSE, HÜHNERVOLLEI, 1,9% FETA, Zwiebeln, Hefe, Speisesalz, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Gewürze, SAHNEPULVER, Maltodextrin, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.. 32% Spinatfüllung mit Feta

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 19% spinach, water, 10% BUTTER, 4% CHEESE, WHOLE EGG, 1,9% FETA, onions, yeast, salt, sugar, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; modified starch, WHOLE MILK POWDER, spices, CREAM POWDER, maltodextrin, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, yeast extract, glucose syrup, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring, onion powder, spice extract, natural flavouring.. 32% Spinach filling with feta

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 19% spinaci, acqua, 10% BURRO, 4% FORMAGGIO, UOVO INTERO, 1,9% FORMAGGIO GRECO FETA, cipolle, lievito, sale, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, spezie, PANNA IN POLVERE, maltodestrine, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, estratto di lievito, sciroppo di glucosio, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma, cipolla in polvere, estratto di spezie, aroma naturale.. 32% Spinaci riempiendo con feta

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00920 Spinatstrudel mit Feta

Bildname englisch: 00920 Spinach Strudel with Feta Cheese

Bildname italienisch: 00920 Strudel con spinaci e formaggio feta

Product 67: Wiener im Blätterteig mit Ketchup

LagerNr: 00935

BasisartikelNr: B0104-02

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Würstel im Blätterteig mit Ketchup

Artikelbezeichnung deutsch: Wiener im Blätterteig mit Ketchup

Produktbeschreibung deutsch: Eine knackige Wiener Wurst im Blätterteigmantel.
Ein Snack für Jung und Alt!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Frankfurter Sausage Roll with Ketchup

Produktbeschreibung englisch: A firm Frankfurter sausage in a puff pastry case.
A tasty snack for young and old!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Sfoglia con würstel viennese e ketchup

Produktbeschreibung italienisch: Una croccante salsiccia alla viennese, avvolta in pasta sfoglia. Ecco lo snack per tutte le età!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 28% Wiener Würstchen (Schweinefleisch, Wasser, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Natriumcitrat, Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Rosmarinextrakt; Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Tomatenmark, 3% SESAMSAAT, Zucker, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; Speisesalz, Branntweinessig, modifizierte Stärken, Tomatenpulver, Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stärke: Mais; Glukosesirup, Kräuter, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 14% Ketchupsauce

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 28% sausage (pork, water, bacon, salt, dextrose, spices, spice extract, stabilisers: Sodium citrates, Diphosphates; antioxidants: Sodium ascorbate, rosemary extract; flavouring, preservative: sodium nitrite; smoke), WHEAT FLOUR, water, vegetable fat: shea butter; tomato purée, 3% SESAME SEEDS, sugar, vegetable oil: sunflower, rapeseed; salt, spirit vinegar, modified starch, tomato powder, acid: Citric acid; spices, thickener: Guar gum; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; starch: maize; glucose syrup, herbs, colouring food: beetroot extract; onions, WHOLE EGG POWDER, natural flavouring, flour treatment agent: ascorbic acid.. 14% Ketchup sauce

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 28% Würstel cotto (carne di maiale, acqua, pancetta, sale, destrosio, spezie, estratto di spezie, stabilizzanti: Citrati di sodio, Difosfati; antiossidanti: Ascorbato di sodio, Estratto di rosmarino; aroma, conservanti: Nitrito di sodio; fumo), FARINA DI FRUMENTO, acqua, grasso vegetale: karitè; estratto di pomodoro, 3% SEMI DI SESAMO, zucchero, oli vegetali: girasole, colza; sale, aceto di alcool, amidi modificati, pomodoro in polvere, acidificante: Acido citrico; spezie, addensante: Gomma di guar; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; amido: mais; sciroppo di glucosio, erbe, colorante alimentare: estratto di barbabietole; cipolle, UOVO INTERO IN POLVERE, aroma naturale, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 14% Ketchup Salsa

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00935 Wiener im Blätterteig mit Ketchup

Bildname englisch: 00935 Frankfurter Sausage Roll with Ketchup

Bildname italienisch: 00935 Sfoglia con wuerstel viennese e ketchup

Product 68: Salami-Schinken-Pizza

LagerNr: 00940

BasisartikelNr: B0051-03

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 180g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Salami-Schinken-Pizza

Artikelbezeichnung deutsch: Salami-Schinken-Pizza

Produktbeschreibung deutsch: Wer kann da schon widerstehen: unsere reichhaltig belegte Pizza mit Käse, Tomaten, Salami, Vorderschinken und Champignons.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 22 - 24 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Salami and Ham Pizza

Produktbeschreibung englisch: Who can possibly resist our pizza with a generous topping of cheese, tomatoes, salami, shoulder of ham and champignons.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen products into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 14 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 170°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 22 - 24 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Bruschetta salame-prosciutto

Produktbeschreibung italienisch: E chi sa resistere: la nostra pizza (bruschetta) condita in modo ricco con formaggio, pomodori, salame, prosciutto di spalla e champignon.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. Aprire lo sfiato dopo circa 14 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 155 - 160°C / PRERISCALDARE IL FORNO A 170°C

Backzeit italienisch: 22 - 24 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 11% KÄSE, 8% BUTTER, Paprika, 4% Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Rauch), 4% Vorderschinken (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stabilisatoren: Triphosphat, Diphosphate, Polyphosphate; Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Pflanzeiweiß aufgeschlossen, Dextrose, Gewürzextrakt), Champignons, Tomaten, Hefe, Modifizierte Stärken, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Zwiebeln, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürze, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; WEIZENSAUERTEIG GETROCKNET, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; Kräuter, Hefeextrakt, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma, natürliches Aroma.. 16% Tomatensauce

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 11% CHEESE, 8% BUTTER, bell pepper, 4% salami (pork, bacon, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), spice, dextrose, spice extract, antioxidant: Ascorbic acid, rosemary extract, Sodium ascorbate; smoke), 4% shoulder of ham (pork, water, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), stabiliser: Triphosphates, Diphosphates, Polyphosphates; maltodextrin, antioxidant: Sodium ascorbate; hydrolyzed vegetable protein, dextrose, spice extract), mushrooms, tomatoes, yeast, modified starch, sugar, tomato powder, salt, onions, EGG WHITE POWDER, WHOLE EGG POWDER, spices, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; DRIED WHEAT SOURDOUGH, starch: maize; glucose syrup, vegetable oil: sunflower; thickener: Xanthan gum, Tragacanth, Sodium alginate; maltodextrin, acids: Citric acid, Calcium citrates; herbs, yeast extract, food colouring: beetroot extract; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring, natural flavouring.. 16% tomato sauce

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 11% FORMAGGIO, 8% BURRO, peperone, 4% salame (carne di maiale, pancetta, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), spezie, destrosio, estratto di

spezie, antiossidanti: Acido ascorbico, Estratto di rosmarino, Ascorbato di sodio; fumo), 4% prosciutto di spalla (carne di maiale, acqua, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), stabilizzante: Trifosfati, Difosfati, Polifosfati; maltodestrine, antiossidante: Ascorbato di sodio; proteina vegetale idrolizzata, destrosio, estratto di spezie), champignon, pomodori, lievito, amidi modificati, zucchero, pomodoro in polvere, sale, cipolle, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, spezie, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; PASTA MADRE DI FARINA DI FRUMENTO ESSICATA, amido: mais; sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; addensanti: Gomma di xantano, Gomma adragante, Alginato di sodio; maltodestrine, acidificanti: Acido citrico, Citrati di calcio; erbe, estratto di lievito, colorante alimentare: estratto di barbabietole; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma, aroma naturale

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00940 Salami Schinken Pizza

Bildname englisch: 00940 Salami and Ham Pizza

Bildname italienisch: 00940 Bruschetta salame prosciutto

Product 69: Vegetarische Gemüse-Pizza

LagerNr: 00945

BasisartikelNr: B0088-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 200g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Vegetarische Gemüse-Pizza

Artikelbezeichnung deutsch: Vegetarische Gemüse-Pizza

Produktbeschreibung deutsch: Optisch und geschmacklich ein Genuss ist die reichhaltig belegte Pizza mit Brokkoliröschen, Paprika, Zwiebeln, Mais und Käse.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 22 - 24 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Vegetable Pizza

Produktbeschreibung englisch: This deliciously topped pizza with broccoli tips, paprika, onions, sweetcorn and cheese is a feast for the eyes and taste buds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen products into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 14 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 170°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 22 - 24 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Bruschetta vegetariana alle verdure

Produktbeschreibung italienisch: La gustosa pizza (bruschetta) condita con broccoli, peperoni, cipolle, mais e formaggio è un piacere, sia dal punto di vista ottico che del gusto.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. Aprire lo sfiato dopo circa 14 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 155 - 160°C / PRERISCALDARE IL FORNO A 170°C

Backzeit italienisch: 22 - 24 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 10% KÄSE, 8% BUTTER, 5% Paprika, 5% Brokkoli, 3% Mais, Tomaten, 2% Zwiebeln, Hefe, Modifizierte Stärken, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, HÜHNEREIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürze, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; WEIZENSAUERTEIG GETROCKNET, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; Kräuter, Hefeextrakt, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma, natürliches Aroma.. 20% Tomatensauce, 15% Gemüsemischung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 10% CHEESE, 8% BUTTER, 5% bell pepper, 5% broccoli, 3% sweetcorn, tomatoes, 2% onions, yeast, modified starch, sugar, tomato powder, salt, EGG WHITE POWDER, WHOLE EGG POWDER, spices, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; DRIED WHEAT SOURDOUGH, starch: maize; glucose syrup, vegetable oil: sunflower; thickener: Xanthan gum, Tragacanth, Sodium alginate; maltodextrin, acids: Citric acid, Calcium citrates; herbs, yeast extract, food colouring: beetroot extract; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring, natural flavouring.. 20% tomato sauce, 15% Vegetable mix

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 10% FORMAGGIO, 8% BURRO, 5% peperone, 5% broccoli, 3% mais, pomodori, 2% cipolle, lievito, amidi modificati, zucchero, pomodoro in polvere, sale, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, spezie, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; PASTA MADRE DI FARINA DI FRUMENTO ESSICATA, amido: mais; sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; addensanti: Gomma di xantano, Gomma adragante, Alginato di sodio; maltodestrine, acidificanti: Acido citrico, Citrati di calcio; erbe, estratto di lievito, colorante alimentare: estratto di barbabietole; agente di trat-

tamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanas; aroma, aroma naturale..
20% salsa di pomodoro, 15% Mix di verdure

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00945 Vegetarische Gemuese Pizza

Bildname englisch: 00945 Vegetable Pizza

Bildname italienisch: 00945 Bruschetta vegetariana alle verdure

Product 70: Paprika-Tomatenstrudel

LagerNr: 00960

BasisartikelNr: B0053-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Paprika-Tomatenstrudel

Artikelbezeichnung deutsch: Paprika-Tomatenstrudel

Produktbeschreibung deutsch: Lecker würzig, dieser vegetarische Snack mit Paprika, Tomaten und Mais.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Red Pepper and Tomato Strudel

Produktbeschreibung englisch: This vegetarian snack with sweet peppers, tomatoes and sweetcorn is deliciously seasoned.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Strudel pomodori e peperoni

Produktbeschreibung italienisch: Golosamente saporito, questo snack con peperoni, pomodori e mais.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 11% Paprika, 10% BUTTER, 8% Tomaten, 4% SESAMSAAT, Tomatensaft, KÄSE, Mais, Hefe, Speisesalz, Zucker, Zwiebeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, Modifizierte Stärken, Dextrose, Tomatenpulver, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von

Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Gewürze, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Säuerungsmittel: Citronensäure; Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randerextrakt); natürliches Aroma.. 32% Paprika-Tomatenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 11% bell pepper, 10% BUTTER, 8% tomatoes, 4% SESAME SEEDS, tomato juice, CHEESE, sweetcorn, yeast, salt, sugar, onions, WHOLE EGG POWDER, modified starch, dextrose, tomato powder, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; spices, starch: maize; glucose syrup, vegetable oil: sunflower; acid: Citric acid; herbs, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; food colouring: beetroot extract; natural flavouring.. 32% Paprika tomato filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 11% peperone, 10% BURRO, 8% pomodori, 4% SEMI DI SESAMO, succo di pomodoro, FORMAGGIO, mais, lievito, sale, zucchero, cipolle, UOVO IN-TERO IN POLVERE, amidi modificati, destrosio, pomodoro in polvere, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; spezie, amido: mais; sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; acidificanti: Acido citrico; erbe, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; colorante alimentare: estratto di barbabietole; aroma naturale.. 32% Ripieno di pomodoro Pepe

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00960 Paprika Tomatenstrudel

Bildname englisch: 00960 Red Pepper and Tomato Strudel

Bildname italienisch: 00960 Strudel pomodori e peperoni

Product 71: Käseschnecke

LagerNr: 00965

BasisartikelNr: B0151-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: AT,DE,EXPORT

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Käseschnecke

Artikelbezeichnung deutsch: Käseschnecke

Produktbeschreibung deutsch: Durch zweierlei Käse wird diese Plunderschnecke zu einem saftigen und knusprigen Snack: gefüllt mit köstlicher Mozzarellacreme und mit einer Scheibe Gouda gratiniert.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cheese Spiral

Produktbeschreibung englisch: With two kinds of cheese this pastry spiral is a deliciously moist yet crispy snack: filled with exquisite mozzarella cream and topped with a slice of baked Gouda.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Girella sfiziosa ai formaggi

Produktbeschreibung italienisch: Una farcitura di mozzarella, arricchita da una fetta di Gouda gratinata, fa di questo snack una combinazione croccante e gustosa.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 10% GOUDA, 9% MOZZARELLA, 8% BUTTER, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Hefe, SAHNEPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 36% Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 10% GOUDA, 9% MOZZARELLA, 8% BUTTER, modified starch, WHOLE MILK POWDER, yeast, CREAM POWDER, salt, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, sugar, WHOLE EGG POWDER, glucose syrup, dextrose, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; yeast extract, onion powder, spice extract, spices, natural flavouring, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase.. 36% cheese cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 10% GOUDA, 9% MOZZARELLA, 8% BURRO, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, lievito, PANNA IN POLVERE, sale, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, destrosio, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartrici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, aroma

naturale, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilnasi..
36% Crema formaggio

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00965 Kaeseschnecke

Bildname englisch: 00965 Cheese Spiral

Bildname italienisch: 00965 Girella sfiziosa ai formaggi

Product 72: Pizzaschleife

LagerNr: 00975

BasisartikelNr: B0143-03

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Pizzaschleife

Artikelbezeichnung deutsch: Pizzaschleife

Produktbeschreibung deutsch: Handgedrehte Stange aus Blätterteig mit einer saftigen und mediterran gewürzten Füllung aus Tomaten, Salami, Schinken und Käse.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pizza Twist

Produktbeschreibung englisch: Hand-twisted puff pastry stick with a moist filling with Mediterranean seasoning, tomatoes, salami, ham and cheese.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Grissone alla pizzaiola

Produktbeschreibung italienisch: Treccia girata a mano di pasta sfoglia, con un morbido ripieno saporito alla mediterranea a base di pomodori, salame, prosciutto e formaggio.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett: Shea; 11% KÄSE, 5% Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Rauch), 5% Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakte), pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; modifizierte Stärken, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Stärke: Mais; Bärlauch, Glukosesirup, Gewürze, Kräuter, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 34% Schinken- Salamifüllung, 7% Käse mit Bärlauch

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, vegetable fat: shea butter; 11% CHEESE, 5% salami (pork, bacon, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), spice, dextrose, spice extract, antioxidants: ascorbic acid, rosemary extract, Sodium ascorbate; smoke), 5% ham (pork, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), glucose syrup, stabiliser: Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; spice extract), vegetable oil: sunflower, rapeseed; modified starch, sugar, tomato powder, salt, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; starch: maize; wood garlic, glucose syrup, spices, herbs, colouring food: beetroot extract; onions, natural flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 34% ham and salami filling, 7% Cheese with wild garlic

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, grasso vegetale: karitè; 11% FORMAGGIO, 5% salame (carne di maiale, pancetta, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), spezie, destrosio, estratto di spezie, antiossidanti: acido ascorbico, Estratto di rosmarino, Ascorbato di sodio; fumo), 5% prosciutto (carne di maiale, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), sciroppo di glucosio, stabilizzante: Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; estratto di spezie), oli vegetali: girasole, colza; amidi modificati, zucchero, pomodoro in polvere, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; amido: mais; l'aglio selvatico, sciroppo di glucosio, spezie, erbe, colorante alimentare: estratto di barbabietole; cipolle, aroma naturale, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 34% Prosciutto di riempimento salami, 7% Formaggio con aglio selvatico

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 00975 Pizzaschleife
Bildname englisch: 00975 Pizza Twist
Bildname italienisch: 00975 Grissone alla pizzaiola
Product 73: Currywurst-Tasche XXL
LagerNr: 00985
BasisartikelNr: B0056-02
Sortiment: DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: DE,EXPORT
Inhalt: 1 x 46
Nenngewicht: 170g
Produktliste: 3
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Currywurst-Tasche XXL
Artikelbezeichnung deutsch: Currywurst-Tasche XXL
Produktbeschreibung deutsch: Der beliebte Imbiss-Klassiker im Bäckerformat: herzhafter Plunderteig umhüllt eine ganze geräucherte Wurst in leckerer Currysauce.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Curried Sausage Turnover xxl

Produktbeschreibung englisch: The much loved classic snack in a design ideal for bakeries: a whole smoked sausage in delicious curry sauce, encased in hearty puff pastry.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Strudel würstel e curry xxl

Produktbeschreibung italienisch: L' amato classico snack ora in formato per il panificio: una saporita pasta sfoglia lievita al burro che avvolge un würstel affumicato intero in un appetitosa salsa al curry.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 32% Bockwurst (80% Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Gewürz, Dextrose, Stabilisatoren: Natriumacetat, Natriumcitrat, Diphosphate; Glukosesirup, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 8% BUTTER, Tomatenmark, 2% SESAMSAAT, Zucker, Hefe, Äpfel, Speisesalz, Curry, Branntweinessig, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Tomatenpulver, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säuerungsmittel:

Citronensäure; Glukose-Fruktose-Sirup, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, natürliches Aroma.. 11% Currysauce

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 32% sausage (80% pork, bacon, water, salt, spice, dextrose, stabiliser: Sodium acetate, Sodium citrates, Diphosphates; glucose syrup, spice extract, antioxidant: Sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite; smoke), WHEAT FLOUR, water, 8% BUTTER, tomato purée, 2% SESAME SEEDS, sugar, yeast, apples, salt, curry powder, spirit vinegar, modified starch, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; tomato powder, spices, thickener: Guar gum; acid: Citric acid; glucose-fructose syrup, starch: maize; glucose syrup, vegetable oil: sunflower; herbs, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; food colouring: beetroot extract; onions, natural flavouring.. 11% currysauce

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 32% salsiccia (80% carne di maiale, pancetta, acqua, sale, spezie, destrosio, stabilizzante: Acetato di sodio, Citrati di sodio, Difosfati; sciroppo di glucosio, estratto di spezie, antiossidante: Ascorbato di sodio; conservanti: Nitrito di sodio; fumo), FARINA DI FRUMENTO, acqua, 8% BURRO, estratto di pomodoro, 2% SEMI DI SESAMO, zucchero, lievito, mele, sale, curry in polvere, aceto di alcool, amidi modificati, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; pomodoro in polvere, spezie, addensante: Gomma di guar; acidificanti: Acido citrico; sciroppo di glucosio-fruttosio, amido: mais; sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; erbe, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; colorante alimentare: estratto di barbabietole; cipolle, aroma naturale.. 11% salsa al curry

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 00985 Currywurst Tasche XXL

Bildname englisch: 00985 Curried Sausage Turnover xxl

Bildname italienisch: 00985 Strudel wuerstel e curry xxl

Product 74: Körnerschleife mit Pute und Gemüse

LagerNr: 00990

BasisartikelNr: B0122-03

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Körnerschleife mit Pute und Gemüse

Artikelbezeichnung deutsch: Körnerschleife mit Pute und Gemüse

Produktbeschreibung deutsch: Raffinierter, handgedrehter Snack aus Blätterteig mit einer fein-würzigen Gemüsefüllung und Putenfleischwürfeln.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Multi-Grain Twist with Turkey and Vegetables

Produktbeschreibung englisch: A clever, hand-twisted snack made with puff pastry, a finely seasoned vegetable filling and diced turkey.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Grissone ai semi con verdure e tacchino

Produktbeschreibung italienisch: Raffinato snack lavorato a mano di pasta sfoglia con ripieno alle verdure delicatamente saporito e cubetti di carne di tacchino.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), 6% Putenbrust (Putenfleisch, Speisesalz, Dextrose, Zucker, Glukosesirup, Gewürz, Gewürzextrakt, Aroma, Stabilisatoren: Natriumcitrat, Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), HÜHNERVOLLEI, 3% KÄSE, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; 2% Tomaten, Zucker, modifizierte Stärken, 1,0% Paprika, Champignons, 1,0% Zwiebeln, Speisesalz, SESAMSAAT, Leinsamen, SAHNEPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukosesirup, Hefeextrakt, Bärlauch, Maltodextrin, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Carrageen; Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 27% Putenbrust-Gemüsefüllung, 5% Käse mit Sesam und Leinsamen

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, vegetable fat: shea butter; CREAM, 6% turkey breast (turkey breast, salt, dextrose, sugar, glucose syrup, spice, spice extract, flavouring, stabilisers: Sodium citrates, Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite; smoke), WHOLE EGG, 3% CHEESE, vegetable oil: sunflower, palm; 2% tomatoes, sugar, modified starch, 1,0% bell pepper, mushrooms, 1,0% onions, salt, SESAME SEEDS, linseeds, CREAM POWDER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; SKIMMED MILK POWDER, acid: Citric acid; glucose

syrup, yeast extract, wood garlic, maltodextrin, onion powder, thickener: carrageenan; spice extract, spices, natural flavouring, flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 27% Turkey breast-vegetable filling, 5% grated cheese with sesame seeds and linseeds

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, grasso vegetale: karité; PANNA, 6% petto di tacchino (petto di tacchino, sale, destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio, spezie, estratto di spezie, aroma, stabilizzanti: Citrati di sodio, Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; conservanti: Nitrito di sodio; fumo), UOVO INTERO, 3% FORMAGGIO, oli vegetali: girasole, palma; 2% pomodori, zucchero, amidi modificati, 1,0% peperone, champignon, 1,0% cipolle, sale, SEMI DI SESAMO, semi di lino, PANNA IN POLVERE, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; LATTE MAGRO IN POLVERE, acidificante: Acido citrico; sciroppo di glucosio, estratto di lievito, l'aglio selvatico, maltodestrine, cipolla in polvere, addensante: carragenina; estratto di spezie, spezie, aroma naturale, aroma, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 27% Ripieno di petto di tacchino e di verdura, 5% formaggio con sesamo e seme di lino

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 00990 Koernerschleife mit Pute und Gemuese

Bildname englisch: 00990 Multi Grain Twist with Turkey and Vegetables

Bildname italienisch: 00990 Grissone ai semi con verdure e tacchino

Product 75: Antipasti Gemüse-Ecke

LagerNr: 01000

BasisartikelNr: B0156-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Antipasti Gemüse-Ecke

Artikelbezeichnung deutsch: Antipasti Gemüse-Ecke

Produktbeschreibung deutsch: Unser leckerer Snack nach italienischer Art: Leicht angebratene Zucchini, Auberginen und rote Paprika im mit Käse und Bärlauch garnierten Snackteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Antipasti Veggie Corner

Produktbeschreibung englisch: A delicious Italian-style snack: Lightly fried courgette, aubergine and red pepper wrapped in a crisp snack pastry garnished with cheese and wood garlic.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Saccottino con verdure alla mediterranea

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro gustoso snack all'italiana: zucchini, melanzane e peperoni rossi leggermente grigliati racchiusi nell'impasto farcito con formaggio e aglio selvatico.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 9% BUTTER, 9% Zucchini, 9% Auberginen, 7% KÄSE, Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; 3% Paprika, Hefe, Modifizierte Stärken, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stärke: Mais; Pflanzliches Fett: Palm; Glukosesirup, Bärlauch, Basilikum, Kräuter, Zwiebeln, Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Petersilie, Knoblauch, Oregano, Pfeffer, Gewürzextrakt, natürliches Aroma.. 37% Gemüsefüllung, 4% Käse mit Bärlauch

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 9% BUTTER, 9% courgettes, 9% aubergines, 7% CHEESE, vegetable oil: sunflower, rapeseed; 3% bell pepper, yeast, modified starch, sugar, tomato powder, salt, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; starch: maize; vegetable fat: palm; glucose syrup, wood garlic, basil, herbs, onions, acid: Citric acid; spices, food colouring: beetroot extract; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; parsley, garlic, oregano, pepper, spice extract, natural flavouring.. 37% Vegetable filling, 4% Cheese with wild garlic

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 9% BURRO, 9% zucchine, 9% melanzane, 7% FORMAGGIO, oli vegetali: girasole, colza; 3% peperone, lievito, amidi modificati, zucchero, pomodoro in polvere, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; amido: mais; grasso vegetale: palma; sciroppo di glucosio, l'aglio selvatico, basilico, erbe, cipolle, acidificanti: Acido citrico; spezie, colorante alimentare: estratto di barbabietole; agente di trattamento della farina: Acido

ascorbico, amilasi, xilanasi; prezzemolo, aglio, origano, pepe, estratto di spezie, aroma naturale.. 37% Ripieno di verdure, 4% Formaggio con aglio selvatico

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01000 Antipasti Gemuese Ecke

Bildname englisch: 01000 Antipasti Veggie Corner

Bildname italienisch: 01000 Saccottino con verdure alla mediterranea

Product 76: Chili sin Carne-Ecke

LagerNr: 01016

BasisartikelNr: B0195-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu: DE,EXPORT

ImWEBdarstellen: DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Chili sin Carne-Ecke

Artikelbezeichnung deutsch: Chili sin Carne-Ecke

Produktbeschreibung deutsch: Knusprige, vegetarische Snacktasche aus Maisteig mit dem typischen Chili con Carne-Gemüse, trendig ohne Fleisch.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Chili sin Carne Snack

Produktbeschreibung englisch: Crispy vegetarian snack made from corn dough with the typical chili con carne vegetables, but fashionably meat-free.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Saccottino chili sin carne

Produktbeschreibung italienisch: Croccante snack vegetariano a base di impasto al mais con le tipiche verdure del chili con carne, ma trendy perché senza carne.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 12% BUTTER, 5% Kidneybohnen, Maisgrieß, Maisgranulat, 3% Paprika, 3% Tomaten, Hefe, Modifizierte Stärken, Zwiebeln, 1,7% SOJAEIWEIß, 1,7% Mais, Maismehl, Zucker, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Tomatenpulver, Speisesalz, Gewürze,

Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); natürliches Aroma.. 37% Gemüse-Soja-Füllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 12% BUTTER, 5% red kidney-beans, maize semolina, extruded maize, 3% bell pepper, 3% tomatoes, yeast, modified starch, onions, 1,7% SOY PROTEIN, 1,7% sweetcorn, maize flour, sugar, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, tomato powder, salt, spices, starch: maize; glucose syrup, vegetable oil: sunflower; herbs, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; acid: Citric acid; food colouring: beetroot extract; natural flavouring. 37% Vegetable-soy filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 12% BURRO, 5% fagioli rossi, semola di mais, mais estruso, 3% peperone, 3% pomodori, lievito, amidi modificati, cipolle, 1,7% PROTEINE DELLA SOIA, 1,7% mais, farina di mais, zucchero, semi di girasole, PROTEINE DI FRUMENTO, pomodoro in polvere, sale, spezie, amido: mais; sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; erbe, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; colorante alimentare: estratto di barbabietole; aroma naturale. 37% Ripieno di verdure e soia

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 01016 Chili sin Carne Ecke

Bildname englisch: 01016 Chili sin Carne Snack

Bildname italienisch: 01016 Saccottino chili sin carne

Product 77: Tomato-Mozzarella-Schnecke

LagerNr: 01025

BasisartikelNr: B0280-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Tomate-Mozzarella-Schnecke

Artikelbezeichnung deutsch: Tomate-Mozzarella-Schnecke

Produktbeschreibung deutsch: Die herz hafte Snack-Schnecke mit vegetarischer Tomate-Mozzarella-Füllung ist der perfekte Imbiss für Zwischendurch.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Tomato Mozzarella Spiral

Produktbeschreibung englisch: This hearty spiral with a vegetarian tomato and mozzarella filling is the perfect snack for between meals.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Girella alla pizzaiola

Produktbeschreibung italienisch: La saporita Girella alla pizzaiola con la sua farcitura vegetariana al pomodoro e mozzarella è lo snack perfetto per spezzare la giornata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 10% BUTTER, 7% MOZZARELLA, modifizierte Stärken, 2% KÄSE, Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, 0,9% Tomatenpulver, WEIZENEIWEIß, SAHNEPULVER, WEIZENKEIMMEHL, pflanzliche Öle: Palm, Sonnenblume; Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Stärke: Mais; Emulgator: Lecithine; Gewürze, Hefeextrakt, Kräuter, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure; natürliches Aroma, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase.. 23% Tomaten-Käsecremefüllung, 23% Mozzarellacremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 10% BUTTER, 7% MOZZARELLA, modified starch, 2% CHEESE, sugar, yeast, WHOLE MILK POWDER, salt, 0,9% tomato powder, WHEAT PROTEIN, CREAM POWDER, WHEAT GERM FLOUR, vegetable oil: palm, sunflower; glucose syrup, SKIMMED MILK POWDER, starch: maize; emulsifier: Lecithins; spices, yeast extract, herbs, onion powder, spice extract, acid: Citric acid; natural flavouring, colouring food: beetroot extract; onions, flour treatment agents: ascorbic acid, xylanase, amylase.. 23% Tomato cheese filling, 23% mozzarella cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 10% BURRO, 7% MOZZARELLA, amidi modificati, 2% FORMAGGIO, zucchero, lievito, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, 0,9% pomodoro in polvere, PROTEINE DI FRUMENTO, PANNA IN POLVERE, FARINA DI GERME DI GRANO, oli vegetali: palma, girasole; sciroppo di glucosio, LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: mais; emulsionante: lecitine; spezie, estratto di lievito, erbe, cipolla in polvere, estratto di spezie, acidificante: Acido citrico; aroma naturale, colorante alimentare: estratto di barbabietole; cipolle, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, xilanasi, amilasi.. 23% Ripieno di formaggio pomodoro, 23% crema alla mozzarella

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1
ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 01025 Tomate Mozzarella Schnecke
Bildname englisch: 01025 Tomato Mozzarella Spiral
Bildname italienisch: 01025 Girella alla pizzaiola
Product 78: Frischkäse-Peperoni-Stange
LagerNr: 01035
BasisartikelNr: B0277-00
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 110g
Produktliste: 3
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Frischkäse-Peperoni-Stange
Artikelbezeichnung deutsch: Frischkäse-Peperoni-Stange
Produktbeschreibung deutsch: Scharf-pikant und im Trend, unser vegetarischer Snack mit cremiger Frischkäse-Peperoni-Füllung.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cream Cheese Hot Pepper Snack

Produktbeschreibung englisch: Hot, spicy and on trend - our vegetarian snack with a delicate cream cheese hot pepper filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Piccantino con formaggio fresco e peperoni

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro snack con il ripieno di formaggio fresco cremoso e peperoni piccanti si contraddistingue per il suo gusto speziato-piccante che è sempre più richiesto.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, CRÈME FRAÎCHE, 8% FRISCHKÄSE (MILCH, Stärke: Tapioka; Speisesalz), Maisgranulat, 3% Peperoni, Hefe, KÄSE, Maismehl, 1,8% Maisgrieß, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Speisesalz, Modifizierte Stärke, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 27% Frischkäse-Peperonifüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, CRÈME FRAÎCHE, 8% cream cheese (MILK, starch: tapioca; salt), extruded maize, 3% peppers, yeast, CHEESE, maize flour, 1,8% maize semolina, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, salt, modified starch, EGG WHITE POWDER, spices, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 27% cream cheese and hot pepper filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, CRÈME FRAÎCHE, 8% formaggio fresco (LATTE VACCINO, amido: tapioca; sale), mais estruso, 3% ai peperoni, lievito, FORMAGGIO, farina di mais, 1,8% semola di mais, semi di girasole, PROTEINE DI FRUMENTO, sale, amidi modificati, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, spezie, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 27% ripieno di formaggio fresco cremoso e peperoni piccanti

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 01035 Frischkaese Peperoni Stange

Bildname englisch: 01035 Cream Cheese Hot Pepper Snack

Bildname italienisch: 01035 Piccantino con formaggio fresco e peperoni

Product 79: Geflügelrolle holländische Art

LagerNr: 01060

BasisartikelNr: B0206-01

Sortiment: DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE

Inhalt: 1 x 46

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Geflügelrolle holländische Art

Artikelbezeichnung deutsch: Geflügelrolle holländische Art

Produktbeschreibung deutsch: Handliche Teigrolle gefüllt mit einer lecker gewürzten Geflügelwurst.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Dutch-style poultry roll

Produktbeschreibung englisch: Neat pastry roll filled with a deliciously seasoned poultry sausage.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Rotolo di pollo alla olandese

Produktbeschreibung italienisch: Pratico rotolo di pasta ripiena con insaccato di pollo goloso e saporito.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 43% Hähnchenfleischrolle (74% Hähnchenseparatorenfleisch, Wasser, PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), Speisesalz, Gewürz, Zwiebeln getrocknet, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat; Säuerungsmittel: Natriumcitrat; Stabilisator: Diphosphate; SOJAEIWEIß), WEIZENMEHL, Wasser, 9% BUTTER, Hefe, Speisesalz, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 43% dutch-style cooked chicken sausage (74% mechanically separated chicken meat, water, BREADCRUMBS (WHEAT FLOUR, water, yeast, salt), salt, spice, dried onions, flavour enhancer : Monosodium glutamate; antioxidant: Sodium erythorbate; acid: sodium citrate; stabiliser: Diphosphates; SOY protein), WHEAT FLOUR, water, 9% BUTTER, yeast, salt, sugar, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 43% insaccato di pollame all'olandese (74% carne di pollo separate meccanicamente, acqua, PANGRATTATO (FARINA DI FRUMENTO, acqua, lievito, sale), sale, spezie, cipolle secche, esaltatori di sapidità: Glutammato monosodico; antiossidante: Eritorbato di sodio; acidificanti: Citrati di sodio; stabilizzante: Difosfati; PROTEINE DELLA SOIA), FARINA DI FRUMENTO, acqua, 9% BURRO, lievito, sale, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 0

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 01060 Geflügelrolle hollaendische Art
Bildname englisch: 01060 Dutch style poultry roll
Bildname italienisch: 01060 Rotolo di pollo alla olandese
Product 80: Käse-Mozzarella-Fächer
LagerNr: 01085
BasisartikelNr: B0154-00
Sortiment: DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen:
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 145g
Produktliste: 3
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Käse-Mozzarella-Fächer
Artikelbezeichnung deutsch: Käse-Mozzarella-Fächer
Produktbeschreibung deutsch: Gefüllt mit köstlicher Mozzarella-creme und gratiniert mit Gouda ist dieser Plunderfächer ein saftiger wie knuspriger Snack.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Mozzarella-Cheese-Fan
Produktbeschreibung englisch:
Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Ventaglio mozzarella e formaggio

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 10% BUTTER, 8% GOUDA, 7% MOZZARELLA, modifizierte Stärken, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, SAHNEPULVER, Zucker, pflanzliches Öl: Palm; HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 29% Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 10% BUTTER, 8% GOUDA, 7% MOZZARELLA, modified starch, yeast, WHOLE MILK POWDER, salt, CREAM POWDER, sugar, vegetable oil: palm; WHOLE EGG POWDER, SKIMMED MILK POWDER, dextrose, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; glucose syrup, yeast extract, onion powder, spice extract, spices, natural flavouring, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase.. 29% cheese cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 10% BURRO, 8% GOUDA, 7% MOZZARELLA, amidi modificati, lievito, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, PANNA IN POLVERE, zucchero, olio vegetale: palma; UOVO INTERO IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, aroma naturale, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 29% Crema formaggio

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01085 Kaese Mozzarella Faecher

Bildname englisch: 01085 Mozzarella Cheese Fan

Bildname italienisch: 01085 Ventaglio mozzarella e formaggio

Product 81: Spinat-Zwirbel mit Feta

LagerNr: 01095

BasisartikelNr: B0325-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Spinat-Zwirbel mit Feta

Artikelbezeichnung deutsch: Spinat-Zwirbel mit Feta

Produktbeschreibung deutsch: Handliche Form, würzige Füllung und vegetarische Zutaten sind das Rezept für den feinen Genuss Zwischendurch.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Spinach Twist with Feta Cheese

Produktbeschreibung englisch: A practical shape, tasty filling and vegetarian ingredients come together in this deliciously exquisite snack.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Grissone spinaci e feta

Produktbeschreibung italienisch: Forma maneggevole, ripieno saporito e ingredienti vegetariani sono la ricetta di questo raffinato e gustoso spuntino.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% Spinat, Wasser, 13% BUTTER, Maisgranulat, HÜHNERVOLLEI, 3% SESAMSAAT, Hefe, 1,9% FETA, Zwiebeln, Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Speisesalz, modifizierte Stärken, Gewürze, VOLLMILCHPULVER, SAHNEPULVER, Maltodextrin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Zucker, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, Glukosesirup, Aroma, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.. 32% Spinatfüllung mit Feta

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 19% spinach, water, 13% BUTTER, extruded maize, WHOLE EGG, 3% SESAME SEEDS, yeast, 1,9% FETA, onions, maize flour, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, salt, modified starch, spices, WHOLE MILK POWDER, CREAM POWDER, maltodextrin, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase; sugar, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, yeast extract, glucose syrup, flavouring, onion powder, spice extract, natural flavouring.. 32% Spinach filling with feta

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 19% spinaci, acqua, 13% BURRO, mais estruso, UOVO INTERO, 3% SEMI DI SESAMO, lievito, 1,9% FORMAGGIO GRECO FETA, cipolle, farina di mais, semi di girasole, PROTEINE DI FRUMENTO, sale, amidi modificati, spezie, LATTE INTERO IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, maltodestrine, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi; zucchero, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, estratto di lievito, sciroppo di glucosio, aroma, cipolla in polvere, estratto di spezie, aroma naturale.. 32% Spinaci riempiendo con feta

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01095 Spinat Zwirbel mit Feta

Bildname englisch: 01095 Spinach Twist with Feta Cheese

Bildname italienisch: 01095 Grissone spinaci e feta

Product 82: Gefüllte Pizzaschnitte Salami

LagerNr: 01105

BasisartikelNr: B0289-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 170g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Gefüllte Pizzaschnitte Salami

Artikelbezeichnung deutsch: Gefüllte Pizzaschnitte Salami

Produktbeschreibung deutsch: Die würzige Pizzaschnitte, belegt mit vielen Salamischeiben und der saftigen Füllung, ist mit ihrer handlichen Form der zeitgemäße Snack für unterwegs.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 22 - 24 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Filled Pizza Slice Salami

Produktbeschreibung englisch: Topped with plenty of sliced salami, this aromatic pizza slice has a juicy filling and comes in a practical shape, making it a flavoursome contemporary snack for on the go.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen products into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 14 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 170°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 22 - 24 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Bruschetta-sandwich salame

Produktbeschreibung italienisch: Grazie alla sua forma maneggevole, la saporita bruschetta-sandwich ripiena di tante fette di salame e una succosa farcitura è il perfetto snack to-go.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. Aprire lo sfiato dopo circa 14 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 155 - 160°C / PRERISCALDARE IL FORNO A 170°C

Backzeit italienisch: 22 - 24 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 15% KÄSE, 7% Salami (Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Gewürz, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Raucharoma, Aroma, Glukosesirup, Gewürzextrakt, Rauch, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), 6% Tomaten, HARTWEIZENGRIEß, BUTTER, Modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Stärken: WEIZEN, Mais; SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate, Citronensäure; WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; Gewürze, MOLKENEIWEIßKONZENTRAT, Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, natürliches Aroma.. 10% Tomatensauce

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 15% CHEESE, 7% salami (pork, bacon, salt, spice, dextrose, sugar, antioxidant: rosemary extract, Sodium ascorbate; smoke flavouring, flavouring, glucose syrup, spice extract, smoke, preservative: sodium nitrite), 6% tomatoes, DURUM WHEAT

SEMOLINA, BUTTER, modified starch, yeast, sugar, tomato powder, salt, starch: WHEAT, maize; SWEET WHEY POWDER, acids: Diphosphates, Citric acid; WHEAT PROTEIN, raising agent: Sodium carbonates; spices, WHEY PROTEIN CONCENTRATE, glucose syrup, vegetable oil: sunflower; dextrose, herbs, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase; food colouring: beetroot extract; onions, natural flavouring.. 10% tomato sauce

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 15% FORMAGGIO, 7% salame (carne di maiale, pancetta, sale, spezie, destrosio, zucchero, antiossidanti: Estratto di rosmarino, Ascorbato di sodio; sapore di fumo, aroma, sciroppo di glucosio, estratto di spezie, fumo, conservanti: Nitrito di sodio), 6% pomodori, SEMOLA DI GRANO DURO, BURRO, amidi modificati, lievito, zucchero, pomodoro in polvere, sale, amido: FRUMENTO, mais; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, acidificanti: Difosfati, Acido citrico; PROTEINE DI FRUMENTO, agente lievitante: Carbonati di sodio; spezie, CONCENTRATO DI PROTEINA DI SIERO DI LATTE, sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; destrosio, erbe, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi; colorante alimentare: estratto di barbabietole; cipolle, aroma naturale.. 10% salsa di pomodoro

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 01105 Gefüllte Pizzaschnitte Salami

Bildname englisch: 01105 Filled Pizza Slice Salami

Bildname italienisch: 01105 Bruschetta sandwich salame

Product 83: Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

LagerNr: 01125

BasisartikelNr: B0284-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 180g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

Artikelbezeichnung deutsch: Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

Produktbeschreibung deutsch: Die nimmt man gerne mit: die fein gefüllte Pizzaschnitte, delikat belegt mit Schinken und Zwiebeln, ist beliebt im Geschmack und handlich im Verzehr.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 22 - 24 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Filled Pizza Slice Prosciutto

Produktbeschreibung englisch: Great for on the go: this finely filled pizza slice is delicately topped with ham and onions, has a popular flavour and is neat to eat.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen products into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 14 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 170°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 22 - 24 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Bruschetta-sandwich prosciutto

Produktbeschreibung italienisch: È un piacere portarsela dietro: la bruschetta-sandwich con il suo delicato ripieno e la sua deliziosa farcitura a base di prosciutto e cipolle, è molto amata e facile da consumare.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. Aprire lo sfiato dopo circa 14 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 155 - 160°C / PRERISCALDARE IL FORNO A 170°C

Backzeit italienisch: 22 - 24 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 14% KÄSE, 10% Vorderschinken (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stabilisatoren: Triphosphate, Diphosphate, Polyphosphate; Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Pflanzeneiweiß aufgeschlossen, Dextrose, Gewürzextrakt), Tomaten, 5% Zwiebeln, HARTWEIZENGRIEB, BUTTER, Modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Stärken: WEIZEN, Mais; SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate, Citronensäure; WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; Gewürze, MOLKENEIWEIßKONZENTRAT, Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); natürliches Aroma.. 10% Tomatensauce

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 14% CHEESE, 10% shoulder of ham (pork, water, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), stabiliser: Triphosphates, Diphosphates, Polyphosphates; maltodextrin, antioxidant: Sodium ascorbate; hydrolyzed vegetable protein, dextrose, spice extract), tomatoes, 5% onions, DURUM WHEAT SEMOLINA, BUTTER, modified starch, yeast, sugar, tomato powder, salt, starch: WHEAT, maize; SWEET WHEY POWDER, acids: Diphosphates, Citric acid; WHEAT PROTEIN, raising agent: Sodium carbonates; spices, WHEY PROTEIN CONCENTRATE, glucose syrup, vegetable oil: sunflower; dextrose, herbs, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase; food colouring: beetroot extract; natural flavouring.. 10% tomato sauce

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 14% FORMAGGIO, 10% prosciutto di spalla (carne di maiale, acqua, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), stabilizzante: Trifosfati, Difosfati,

Polifosfati; maltodestrine, antioxidante: Ascorbato di sodio; proteina vegetale idrolizzata, destrosio, estratto di spezie), pomodori, 5% cipolle, SEMOLA DI GRANO DURO, BURRO, amidi modificati, lievito, zucchero, pomodoro in polvere, sale, amido: FRUMENTO, mais; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, acidificanti: Difosfati, Acido citrico; PROTEINE DI FRUMENTO, agente lievitante: Carbonati di sodio; spezie, CONCENTRATO DI PROTEINA DI SIERO DI LATTE, sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; destrosio, erbe, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi; colorante alimentare: estratto di barbabietole; aroma naturale.. 10% salsa di pomodoro

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 01125 Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto

Bildname englisch: 01125 Filled Pizza Slice Prosciutto

Bildname italienisch: 01125 Bruschetta sandwich prosciutto

Product 84: Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

LagerNr: 01135

BasisartikelNr: B0285-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 170g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

Artikelbezeichnung deutsch: Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

Produktbeschreibung deutsch: Diese Pizzaschnitte ist doppelt tomatig: mit vielen Tomatenstückchen belegt und lecker mit einer Tomaten-Käsesauce gefüllt.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 170°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 22 - 24 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Filled Pizza Slice Margherita

Produktbeschreibung englisch: This pizza slice is a double tomato treat: topped with lots of tomato chunks and filled with a tasty tomato and cheese sauce.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen products into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 14 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 170°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 22 - 24 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Bruschetta-sandwich pomodoro-formaggio

Produktbeschreibung italienisch: Questa bruschetta-sandwich è proprio al doppio pomodoro: tanti pezzetti in superficie e golosamente ripiena con una salsa al pomodoro e formaggio.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. Aprire lo sfato dopo circa 14 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 155 - 160°C / PRERISCALDARE IL FORNO A 170°C

Backzeit italienisch: 22 - 24 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 15% Tomaten, 15% KÄSE, HARTWEIZENGRIEß, BUTTER, Modifizierte Stärken, Hefe, Zucker, Tomatenpulver, Speisesalz, Stärken: WEIZEN, Mais; SÜßMOLKENPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate, Citronensäure; WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; Gewürze, MOLKENEIWEIßKONZENTRAT, Glukosesirup, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Dextrose, Kräuter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase; Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Zwiebeln, natürliches Aroma.. 10% Tomatensauce

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 15% tomatoes, 15% CHEESE, DURUM WHEAT SEMOLINA, BUTTER, modified starch, yeast, sugar, tomato powder, salt, starch: WHEAT, maize; SWEET WHEY POWDER, acids: Diphosphates, Citric acid; WHEAT PROTEIN, raising agent: Sodium carbonates; spices, WHEY PROTEIN CONCENTRATE, glucose syrup, vegetable oil: sunflower; dextrose, herbs, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase; food colouring: beetroot extract; onions, natural flavouring.. 10% tomato sauce

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 15% pomodori, 15% FORMAGGIO, SEMOLA DI GRANO DURO, BURRO, amidi modificati, lievito, zucchero, pomodoro in polvere, sale, amido: FRUMENTO, mais; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, acidificanti: Difosfati, Acido citrico; PROTEINE DI FRUMENTO, agente lievitante: Carbonati di sodio; spezie, CONCENTRATO DI PROTEINA DI SIERO DI LATTE, sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; destrosio, erbe, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi; colorante alimentare: estratto di barbabietole; cipolle, aroma naturale.. 10% salsa di pomodoro

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 01135 Gefuellte Pizzaschnitte Margherita
Bildname englisch: 01135 Filled Pizza Slice Margherita
Bildname italienisch: 01135 Bruschetta sandwich pomodoro formaggio
Product 85: Maisecke
LagerNr: 01140
BasisartikelNr: B0249-00
Sortiment: DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: DE
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 100g
Produktliste: 1
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Maisecke
Artikelbezeichnung deutsch: Maisecke
Produktbeschreibung deutsch: Mit einer saftigen Krume und der zartsplittrigen Oberfläche ist die Maisecke eine ideale Snack-Grundlage.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Sweetcorn pastry
Produktbeschreibung englisch: The moist crumb and delicately flaky surface make the Sweetcorn Pastry the perfect base for a tasty snack.
Produktvorteile englisch: undefined
Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio al mais

Produktbeschreibung italienisch: Lo Spicchio al mais con la sua soffice mollica e la superficie delicatamente croccante è la base ideale per ogni snack.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 20% BUTTER, 7% Maisgranulat, Hefe, 2% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Speisesalz, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 20% BUTTER, 7% extruded maize, yeast, 2% maize flour, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, salt, spices, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 20% BURRO, 7% mais estruso, lievito, 2% farina di mais, semi di girasole, PROTEINE DI FRUMENTO, sale, spezie, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 01140 Maisecke
Bildname englisch: 01140 Sweetcorn pastry
Bildname italienisch: 01140 Spicchio al mais
Product 86: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)
LagerNr: 01145
BasisartikelNr: B0249-01
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 105g
Produktliste: 1
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)
Artikelbezeichnung deutsch: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)
Produktbeschreibung deutsch: Mit einer saftigen Krume und einer durch das Dekor knusprigen Oberfläche ist die Maisecke eine ideale Snack-Grundlage.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Sweetcorn Pastry with Garnish (crunchy sweet-corn granules)

Produktbeschreibung englisch: The moist crumb and delicately crunchy surface make the Sweetcorn Pastry the perfect base for a tasty snack.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio al mais decorato (Crispymais)

Produktbeschreibung italienisch: Lo Spicchio al mais con la sua soffice mollica e la superficie delicatamente croccante è la base ideale per ogni snack.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 19% BUTTER, 6% Maisgranulat, 4% Maisgrieß, Hefe, 2% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEI-WEIß, Speisesalz, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 19% BUTTER, 6% extruded maize, 4% maize semolina, yeast, 2% maize flour, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, salt, spices, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 19% BURRO, 6% mais estruso, 4% semola di mais, lievito, 2% farina di mais,

semi di girasole, PROTEINE DI FRUMENTO, sale, spezie, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 01145 Maisecke mit Dekor Knuspermais

Bildname englisch: 01145 Sweetcorn Pastry with Garnish crunchy sweetcorn granules

Bildname italienisch: 01145 Spicchio al mais decorato Crispymais

Product 87: Blätterteigstange mit Käsefüllung

LagerNr: 01160

BasisartikelNr: B0321-01

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Blätterteigstange mit Käsefüllung

Artikelbezeichnung deutsch: Blätterteigstange mit Käsefüllung

Produktbeschreibung deutsch: Knusprige Blätterteigstange gefüllt mit Käsecreme.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cheese Stick

Produktbeschreibung englisch: Crispy puff pastry stick filled with cheese cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Sfogliastick al formaggio

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante snack sfogliato farcito con crema al formaggio.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett: Shea; 9% KÄSE, 5% MOZZARELLA, 4% HARTKÄSE, modifizierte Stärken,

pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; VOLLMILCHPULVER, SAHNEPULVER, Zucker, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Hefeextrakt, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 38% Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, vegetable fat: shea butter; 9% CHEESE, 5% MOZZARELLA, 4% HARD CHEESE, modified starch, vegetable oil: sunflower, palm; WHOLE MILK POWDER, CREAM POWDER, sugar, salt, EGG WHITE POWDER, SKIMMED MILK POWDER, glucose syrup, yeast extract, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; onion powder, spice extract, spices, natural flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 38% filling made from cheese

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, grasso vegetale: karité; 9% FORMAGGIO, 5% MOZZARELLA, 4% FORMAGGIO A PASTA DURA, amidi modificati, oli vegetali: girasole, palma; LATTE INTERO IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, zucchero, sale, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, estratto di lievito, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, aroma naturale, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 38% ripieno di formaggio

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01160 Blätterteigstange mit Kaesefuellung

Bildname englisch: 01160 Cheese Stick

Bildname italienisch: 01160 Sfogliastick al formaggio

Product 88: Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung

LagerNr: 01170

BasisartikelNr: B0322-01

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung

Artikelbezeichnung deutsch: Blätterteigstange mit Schinken-Käsefüllung

Produktbeschreibung deutsch: Knusprige Blätterteigstange gefüllt mit einer würzigen Schinken-Käsefüllung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Ham and Cheese Stick

Produktbeschreibung englisch: Crisp puff pastry stick filled with a tasty ham and cheese filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Sfogliastick prosciutto e formaggio

Produktbeschreibung italienisch: Croccante snack sfogliato con saporita farcitura al prosciutto cotto e formaggio.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 18% Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakte), 13% KÄSE, pflanzliches Fett: Shea; pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; modifizierte Stärken, Zucker, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIWEIßPULVER, SAHNEPULVER, Kräuter, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 38% Schinken und Käsecremefüllung, 9% Käse-Kräuterbestreuung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 18% ham (pork, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), glucose syrup, stabiliser: Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; spice extract), 13% CHEESE, vegetable fat: shea butter; vegetable oil: sunflower, palm; modified starch, sugar, WHOLE MILK POWDER, salt, EGG WHITE POWDER, CREAM POWDER, herbs, SKIMMED MILK POWDER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; glucose syrup, yeast extract, onion powder, spice extract, spices, natural flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 38% Diced ham and cheese filling, 9% sprinkling of cheese and herbs

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 18% prosciutto (carne di maiale, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), sciroppo di glucosio, stabilizzante: Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; estratto di spezie), 13% FORMAGGIO, grasso vegetale: karitè; oli vegetali: girasole, palma; amidi modificati, zucchero, LATTE INTERO IN POLVERE,

sale, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, erbe, LATTE MAGRO IN POLVERE, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; sciroppo di glucosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, aroma naturale, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 38% Prosciutto e formaggio ripieno di crema, 9% cosperso con formaggio e erbe

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01170 Blaetterteigstange mit Schinken Kaesefuellung

Bildname englisch: 01170 Ham and Cheese Stick

Bildname italienisch: 01170 Sfogliastick prosciutto e formaggio

Product 89: Kartoffelecke

LagerNr: 01176

BasisartikelNr: B0309-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Kartoffelecke

Artikelbezeichnung deutsch: Kartoffelecke

Produktbeschreibung deutsch: Knusprig im Biss und innen kartoffelart zeigt sich unsere Kartoffelecke, die sowohl als Basis für herzhafte Snacks als auch für das Brötchensortiment bestens geeignet ist.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Potato Triangle

Produktbeschreibung englisch: Our Potato Triangle has a crunchy bite but is soft inside, making it the perfect base for savoury snacks and a popular addition to every selection of rolls.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio alle patate

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante fuori e morbido dentro come una patata, il nostro spicchio alle patate è perfetto sia come base per gli snack salati sia nell'assortimento dei panini.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, 4% Kartoffelflocken, Hefe, 2% extrudierte Kartoffeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, Zucker, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTEN-MALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, 4% potato flakes, yeast, 2% extruded potatoes, WHOLE EGG POWDER, salt, sugar, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, 4% fiocchi di patata, lievito, 2% patate estruse, UOVO INTERO IN POLVERE, sale, zucchero, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 01176 Kartoffelecke

Bildname englisch: 01176 Potato Triangle

Bildname italienisch: 01176 Spicchio alle patate

Product 90: Dinkelschiffchen Sour Cream

LagerNr: 01201

BasisartikelNr: B0416-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu: AT,DE,EXPORT

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Dinkelschiffchen Sour Cream

Artikelbezeichnung deutsch: Dinkelschiffchen Sour Cream

Produktbeschreibung deutsch: Knuspriger Dinkelsnack mit fein würziger Sour Cream und Frühlingszwiebeln, lecker vegetarisch und vielseitig zu belegen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Spelt Diamond with Sour Cream

Produktbeschreibung englisch: Crispy spelt-flour snack with finely seasoned sour cream and spring onions – a delicious vegetarian pastry that can be garnished in many different ways.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Barchetta al farro sour cream

Produktbeschreibung italienisch: Snack croccante di farro con panna acida finemente aromatizzata e cipollotti, delizioso vegetariano e versatile.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 31% DINKELMEHL, 26% SAUERRAHM, Wasser, BUTTER, 4% KÄSE, 2% rote Zwiebeln, 2% Frühlingszwiebeln, Zucker, Hefe, Speisesalz, modifizierte Stärken, Stärken: WEIZEN, Mais; WEIZENEI-WEIß, HÜHNERVOLLEIPULVER, SAHNEPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate; Backtriebmittel: Natriumcarbonate; HÜHNEREIWEIßPULVER, Gewürze, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; natürliches Aroma.. 31% Sauerrahmfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 31% SPELT FLOUR, 26% SOUR CREAM, water, BUTTER, 4% CHEESE, 2% red onions, 2% spring onions, sugar, yeast, salt, modified starch, starch: WHEAT, maize; WHEAT PROTEIN, WHOLE EGG POWDER, CREAM POWDER, acid: Diphosphates; raising agent: Sodium carbonates; EGG WHITE POWDER, spices, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, glucose syrup, yeast extract, onion powder, spice extract, thickener: Xanthan gum; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase; natural flavouring. 31% sour cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 31% FARINA DI FARRO, 26% PANNA ACIDA, acqua, BURRO, 4% FORMAGGIO, 2% cipolla rossa, 2% scalogno, zucchero, lievito, sale, amidi modificati, amido: FRUMENTO, mais; PROTEINE DI FRUMENTO, UOVO INTERO IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, acidificante: Difosfati; agente lievitante: Carbonati di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, spezie, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, sciroppo di glucosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, addensante: Gomma di xantano; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma naturale. 31% ripieno alla panna acida

ohne Aromen: 0
nur natürliche Aromen: 1
ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 01201 Dinkelschiffchen Sour Cream
Bildname englisch: 01201 Spelt Diamond with Sour Cream
Bildname italienisch: 01201 Barchetta al farro sour cream
Product 91: Caprese-Snack Tomato-Mozzarella
LagerNr: 01206
BasisartikelNr: B0415-00
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu: AT,DE,EXPORT
ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 135g
Produktliste: 3
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Caprese-Snack Tomato-Mozzarella
Artikelbezeichnung deutsch: Caprese-Snack Tomato-Mozzarella
Produktbeschreibung deutsch: Einen Hauch von Italien versprüht dieser Snack aus Pizzateig mit seiner vegetarischen Caprese-Füllung aus Tomaten und Mozzarella sowie dem Käse-Basilikum-Dekor.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: ca. 22 Min.

Backschwaden deutsch: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Caprese Snack

Produktbeschreibung englisch: This pizza-dough snack has a touch of the Italian about it with its vegetarian Caprese filling of tomato and mozzarella, garnished with cheese and basil.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed, slow fan) and bake with little steam. After 18 min. open the vent.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: ca. 22 min.

Schwaden englisch: little (approx. 50 ml per tray)

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Caprese snack

Produktbeschreibung italienisch: Un tocco mediterraneo in questo snack a base di impasto pizza dal ripieno vegetariano alla caprese con pomodoro e mozzarella e guarnitura di formaggio e basilico.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con poco vapore. Impostare la ventola del forno ad una bassa velocità. Aprire lo sfianto dopo circa 18 min.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: circa 22 min.

Backschwaden italienisch: poco (ca. 50 ml a teglia)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% Tomaten, 9% KÄSE, HARTWEIZENGRIEß, BUTTER, 3% MOZZARELLA, Hefe, Zucker, Speisesalz, Zwiebeln, modifizierte Stärken, Stärken: WEIZEN, Mais; SÜßMOLKENPULVER,

VOLLMILCHPULVER, WEIZENSAUERTEIG GETROCKNET, WEIZENI-WEIß, Säuerungsmittel: Diphosphate, Citronensäure; Tomatenpulver, SAHNEPULVER, Gewürze, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; MOLKENEIWEIßKONZENTRAT, pflanzliche Öle: Palm, Sonnenblume; MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Hefeextrakt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase; Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Kräuter, natürliches Aroma, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt).. 22% Tomatenfüllung, 11% Mozzarellacremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% tomatoes, 9% CHEESE, DURUM WHEAT SEMOLINA, BUTTER, 3% MOZZARELLA, yeast, sugar, salt, onions, modified starch, starch: WHEAT, maize; SWEET WHEY POWDER, WHOLE MILK POWDER, DRIED WHEAT SOURDOUGH, WHEAT PROTEIN, acids: Diphosphates, Citric acid; tomato powder, CREAM POWDER, spices, raising agent: Sodium carbonates; WHEY PROTEIN CONCENTRATE, vegetable oil: palm, sunflower; SKIMMED MILK POWDER, glucose syrup, dextrose, yeast extract, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase; onion powder, spice extract, herbs, natural flavouring, colouring food: beetroot extract. 22% tomato filling, 11% mozzarella cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% pomodori, 9% FORMAGGIO, SEMOLA DI GRANO DURO, BURRO, 3% MOZZARELLA, lievito, zucchero, sale, cipolle, amidi modificati, amido: FRUMENTO, mais; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, LATTE INTERO IN POLVERE, PASTA MADRE DI FARINA DI FRUMENTO ESSICATA, PROTEINE DI FRUMENTO, acidificanti: Difosfati, Acido citrico; pomodoro in polvere, PANNA IN POLVERE, spezie, agente lievitante: Carbonati di sodio; CONCENTRATO DI PROTEINA DI SIERO DI LATTE, oli vegetali: palma, girasole; LATTE MAGRO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, destrosio, estratto di lievito, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi; cipolla in polvere, estratto di spezie, erbe, aroma naturale, colorante alimentare: estratto di barbabietole. 22% ripieno di pomodoro, 11% crema alla mozzarella

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01206 Caprese Snack Tomato Mozzarella

Bildname englisch: 01206 Caprese Snack

Bildname italienisch: 01206 Caprese snack

Product 92: Temptation Caramel

LagerNr: 01301

BasisartikelNr: B0303-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 95g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Temptation Caramel

Artikelbezeichnung deutsch: Temptation Caramel

Produktbeschreibung deutsch: Pure Verführung ist dieser zartblättrige Butterplunder mit der trendigen Cremefüllung mit Karamell, lecker dekoriert mit karamellisiertem Puffreis.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Temptation Caramel

Produktbeschreibung englisch: This delicately flaked butter-laminated yeast dough pastry is temptation in its purest form with an on-trend cream filling with caramel and a delicious decoration of caramelised puffed rice.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Temptation caramel

Produktbeschreibung italienisch: Questa delicata pasta croissant al burro con ripieno di crema al caramello davvero trendy, deliziosamente decorata con riso soffiato caramellato, è pura seduzione.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 12% BUTTER, Hefe, Pflanzliches Fett: Palm; Glukosesirup, Puffreis, RAHMPULVER, HÜHNEREIEIGELB, Modifizierte Stärke, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel: Cellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose; Emulgator: Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; 0,1% Karamell, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure.. 22% Karamellcreme

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, sugar, 12% BUTTER, yeast, vegetable fat: palm; glucose syrup, puffed rice, CREAM POWDER, EGG YOLK, modified starch, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, thickener: Cellulose, Carboxy methyl cellulose; emulsifier: Citric

acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; 0,1% caramel, flavouring, acid: Citric acid; preservative: Potassium sorbate; WHEAT MALT FLOUR, flour treatment agent: amylase, xylanase, Ascorbic acid. 22% caramel cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, 12% BURRO, lievito, grasso vegetale: palma; sciroppo di glucosio, riso soffiato, PANNA IN POLVERE, TUORLO D'UOVO, amidi modificati, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, addensanti: Cellulosa, Carbossimetilcellulosa; emulsionante: Esteri citrici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; 0,1% Caramello, aroma, acidificanti: Acido citrico; conservanti: Sorbato di potassio; FARINA DI GRANO MALTO, agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico. 22% ripieno di crema al caramello

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01301 Temptation Caramel

Bildname englisch: 01301 Temptation Caramel

Bildname italienisch: 01301 Temptation caramel

Product 93: Temptation Coconut

LagerNr: 01306

BasisartikelNr: B0302-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 95g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Temptation Coconut

Artikelbezeichnung deutsch: Temptation Coconut

Produktbeschreibung deutsch: Mit reichlich Kokosfüllung und knusprigen Kokos-Chips als Topping verführt dieser feine Butterplunder.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Temptation Coconut

Produktbeschreibung englisch: This fine butter-laminated yeast dough pastry comes with an irresistible and generous coconut filling and a crunchy coconut crisp topping.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Temptation coconut

Produktbeschreibung italienisch: Fine pasta croissant al burro che seduce con il suo abbondante ripieno di cocco e topping con scaglie di cocco croccanti.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Zucker, 6% Kokosraspeln, 5% Kokosnussstreifen, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Modifizierte Stärke, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, VOLLMILCHPULVER, WEIZENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure.. 21% Kokosfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 13% BUTTER, sugar, 6% grated coconut, 5% coconut strips, yeast, EGG YOLK, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, modified starch, EGG WHITE POWDER, WHOLE MILK POWDER, WHEAT MALT FLOUR, thickener: Xanthan gum, Tragacanth, Sodium alginate; flour treatment agent: amylase, xylanase, Ascorbic acid; acids: Calcium citrates, Citric acid. 21% Coconut filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% BURRO, zucchero, 6% fiocchi di cocco, 5% chips di cocco , lievito, TUORLO D'UOVO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, amidi modificati, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, LATTE INTERO IN POLVERE, FARINA DI GRANO MALTO, addensanti: Gomma di xantano, Gomma adragante, Alginato di sodio; agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico; acidificanti: Citrati di calcio, Acido citrico. 21% Ripieno di cocco

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 01306 Temptation Coconut

Bildname englisch: 01306 Temptation Coconut
Bildname italienisch: 01306 Temptation coconut
Product 94: Heidelbeer-Quark-Körbchen
LagerNr: 01396
BasisartikelNr: B0329-01
Sortiment: EXPORT
Topseller:
Neu: EXPORT
ImWEBdarstellen: EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 110g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Heidelbeer-Quark-Körbchen
Artikelbezeichnung deutsch: Heidelbeer-Quark-Körbchen
Produktbeschreibung deutsch: Im Heidelbeer-Quark-Körbchen wird die beliebte Frucht köstlich frisch mit Quark kombiniert.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Blueberry Quark Basket
Produktbeschreibung englisch: The Blueberry Quark Basket combines fresh quark and this popular fruit in a crispy pastry.
Produktvorteile englisch: undefined
Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.
Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino ai mirtilli e quark

Produktbeschreibung italienisch: Nel Cestino ai mirtilli e quark, il popolare frutto è deliziosamente combinato con il quark.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Informare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), 11% BUTTER, Zucker, 8% Heidelbeeren, Hefe, HÜHNERVOLLEI, modifizierte Stärken, Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Verdickungsmittel: Cellulose, Xanthan; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 27% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 18% Heidelbeerfruchtfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% LOW FAT QUARK, 11% BUTTER, sugar, 8% blueberries, yeast, WHOLE EGG, modified starch, glucose-fructose syrup, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; salt, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, thickeners: Cellulose, Xanthan gum; EGG WHITE POWDER, acid: Citric acid; preservative: Potassium sorbate; flavouring, natural flavouring, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase. 27% quark filling, 18% blueberry fruit filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% QUARK MAGRO, 11% BURRO, zucchero, 8% mirtilli, lievito, UOVO INTERO, amidi modificati, sciroppo di glucosio-fruttosio, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, addensanti: Cellulosa, Gomma di xantano; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, acidificante: Acido citrico; conservanti: Sorbato di potassio; aroma, aroma naturale, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 27% Riempimento con quark , 18% ripieno di frutta ai mirtilli

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01396 Heidelbeer Quark Koerbchen

Bildname englisch: 01396 Blueberry Quark Basket

Bildname italienisch: 01396 Cestino ai mirtilli e quark

Product 95: Erdbeer-Quark-Körbchen

LagerNr: 01590

BasisartikelNr: B0183-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: AT

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Erdbeer-Topfen-Körbchen

Artikelbezeichnung deutsch: Erdbeer-Quark-Körbchen

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtig-frisch genießen mit stückiger Erdbeerfüllung und reichlich Frischquark im knusprigen Plunderteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Strawberry Quark Basket

Produktbeschreibung englisch: Enjoy this mouth-watering, crispy pastry with a refreshingly fruity filling, containing chopped strawberries and a generous helping of fresh quark.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino alla fragola e quark

Produktbeschreibung italienisch: Da gustare per il suo fresco sapore di frutta, con il ripieno di fragole a pezzetti ed abbondante ricotta fresca, il tutto avvolto in una croccante pasta sfoglia lievitata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Erdbeeren, 17% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Wasser, Zucker, 9% BUTTER, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 30% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 22% Erdbeerfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 18% strawberries, 17% LOW FAT QUARK, water, sugar, 9% BUTTER, modified starch, WHOLE EGG, yeast, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; salt, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, EGG WHITE POWDER, flavouring, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 30% quark filling, 22% strawberry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% fragole, 17% QUARK MAGRO, acqua, zucchero, 9% BURRO, amidi modificati, UOVO INTERO, lievito, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, aroma, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 30% Riempimento con quark , 22% Ripieno alla fragola

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01590 Erdbeer Quark Koerbchen
Bildname englisch: 01590 Strawberry Quark Basket
Bildname italienisch: 01590 Cestino alla fragola e quark
Product 96: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)
LagerNr: 01595
BasisartikelNr: B0184-00
Sortiment: DE,EXPORT
Topseller: EXPORT
Neu:
ImWEBdarstellen: DE,EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 130g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Fußball-Taler (Himbeer-Topfen-Körbchen)
Artikelbezeichnung deutsch: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen)
Produktbeschreibung deutsch: Fruchtig-frisch genießen mit einer hausgemachten Himbeerfüllung und reichlich Frischquark im knusprigen Plunderteig.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Raspberry Quark Basket
Produktbeschreibung englisch: A refreshingly fruity experience with a home-made raspberry filling and plenty of fresh quark in a crispy laminated yeast dough basket.
Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino ai lamponi e quark

Produktbeschreibung italienisch: Dal gusto fresco della frutta con ripieno artigianale ai lamponi e abbondante quark fresco avvolti in croccante pasta sfoglia lievitata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Himbeeren, 17% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Wasser, Zucker, 9% BUTTER, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 30% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 22% Himbeerfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 18% raspberries, 17% LOW FAT QUARK, water, sugar, 9% BUTTER, modified starch, WHOLE EGG, yeast, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; salt, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, EGG WHITE POWDER, flavouring, flour

treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 30% quark filling, 22% Raspberry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% lamponi, 17% QUARK MAGRO, acqua, zucchero, 9% BURRO, amidi modificati, UOVO INTERO, lievito, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, aroma, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilnasi.. 30% Riempimento con quark , 22% Riempimento lampone

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 01595 Fußball Taler Himbeer Quark Koerbchen

Bildname englisch: 01595 Raspberry Quark Basket

Bildname italienisch: 01595 Cestino ai lamponi e quark

Product 97: Bamberger Hörnchen, ungegart

LagerNr: 10500

BasisartikelNr: B0009-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 4 x 55

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Bamberger Hörnchen, ungegart

Artikelbezeichnung deutsch: Bamberger Hörnchen, ungegart

Produktbeschreibung deutsch: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Bamberger Crescent, unproved

Produktbeschreibung englisch: Our unforgettable butter crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Prove the deep-frozen pastries in the proving room or proving interrupter, ensuring the temperature does not exceed 30°C. Place in a preheated oven (vent closed) and bake with plenty of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto Bamberger, non lievitata

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro magistrale cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare lievitare i prodotti ad una temperatura non superiore ai 30°C. Infornare i prodotti e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 22% BUTTER, water, sugar, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% BURRO, acqua, zucchero, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, Cloridrato di L-cisteina

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 10500 Bamberger Hoernchen, ungegart

Bildname englisch: 10500 Bamberger Crescent, unproved

Bildname italienisch: 10500 Cornetto Bamberger, non lievitata

Product 98: Butter-Croissant, ungegart

LagerNr: 10510

BasisartikelNr: B0010-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 4 x 60

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant, ungegart

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant, ungegart

Produktbeschreibung deutsch: Ein buttriges Vergnügen für jede Tageszeit.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant, unproved

Produktbeschreibung englisch: A buttery delight for any time of day.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Prove the deep-frozen pastries in the proving room or proving interrupter, ensuring the temperature does not exceed 30°C. Place in a preheated oven (vent closed) and bake with plenty of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro (curvo), non lievitata

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere al burro per ogni momento della giornata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare lievitare i prodotti ad una temperatura non superiore ai 30°C. Infornare i prodotti e cuocere con tanto vapore (se possibile)

con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 20% BUTTER, Zucker, Hefe, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 20% BUTTER, sugar, yeast, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 20% BURRO, zucchero, lievito, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 10510 Butter Croissant, ungegart

Bildname englisch: 10510 Butter Croissant, unproved

Bildname italienisch: 10510 Croissant al burro curvo, non lievitata

Product 99: ButterBack-Kipferl, ungegart

LagerNr: 10560

BasisartikelNr: B0015-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 4 x 55

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: ButterBack-Kipferl, ungegart

Artikelbezeichnung deutsch: ButterBack-Kipferl, ungegart

Produktbeschreibung deutsch: Der pure Butterhörnchen-Genuss!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: ButterBack Croissant, unproved

Produktbeschreibung englisch: The pure pleasure of a buttery crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Prove the deep-frozen pastries in the proving room or proving interrupter, ensuring the temperature does not exceed 30°C. Place in a preheated oven (vent closed) and bake with plenty of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: ButterBack-Kipferl, non lievitata

Produktbeschreibung italienisch: Il piacere puro del cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare lievitare i prodotti ad una temperatura non superiore ai 30°C. Informare i prodotti e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% BUTTER, water, yeast, sugar, salt, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% BURRO, acqua, lievito, zucchero, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, Cloridrato di L-cisteina

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 2
ohne Palm: 2
Bildname deutsch: 10560 ButterBack Kipferl, ungegart
Bildname englisch: 10560 ButterBack Croissant, unproved
Bildname italienisch: 10560 ButterBack Kipferl, non lievitata
Product 100: Butter-Croissant mit Schokocreame, ungegart
LagerNr: 10610
BasisartikelNr: B0018-01
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 3 x 50
Nenngewicht: 105g
Produktliste: 12
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant mit Schokocreame, ungegart
Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant mit Schokocreame, ungegart
Produktbeschreibung deutsch: Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Chocolate Cream, unproved

Produktbeschreibung englisch: A delicate creamy delight refined with fine rich chocolate cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Prove the deep-frozen pastries in the proving room or proving interrupter, ensuring the temperature does not exceed 30°C. Place in a preheated oven (vent closed) and bake with plenty of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto con crema di cioccolato, non lievitata

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere cremoso e delicato con crema di cioccolato dal gusto pieno.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare lievitare i prodotti ad una temperatura non superiore ai 30°C. Infornare i prodotti e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, sugar, vegetable oil: sunflower; yeast, low fat cocoa powder, vegetable fats: palm, coco; salt, cocoa mass, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, cocoa butter, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; flavouring.. 16% Chocolate cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, zucchero, olio vegetale: girasole; lievito, cacao magro in polvere, grassi vegetali: palma, cocco; sale, massa di cacao, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, burro di cacao, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanas, cellulasi; aroma. 16% crema al cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 10610 Butter Croissant mit Schokocreme, ungegart

Bildname englisch: 10610 Butter Croissant with Chocolate Cream, unproved

Bildname italienisch: 10610 Cornetto con crema di cioccolato, non lievitata

Product 101: Schokobrötchen, ungegart

LagerNr: 10615

BasisartikelNr: B0115-06

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 4 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Schokobrötchen, ungegart

Artikelbezeichnung deutsch: Schokobrötchen, ungegart

Produktbeschreibung deutsch: Knackige Schokolade im Butterplunder machen dieses Schokobrötchen zu einem wahren Genuss.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Chocolate Roll, unproved

Produktbeschreibung englisch: Crunchy chocolate and a buttery puff pastry make this chocolate roll a singular treat.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Prove the deep-frozen pastries in the proving room or proving interrupter, ensuring the temperature does not exceed 30°C. Place in a preheated oven (vent closed) and bake with plenty of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Panino cioc, non lievitata

Produktbeschreibung italienisch: Cioccolata croccante in un plunder al burro fanno di questo panetto al cioccolato un vero e proprio piacere

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare lievitare i prodotti ad una temperatura non superiore ai 30°C. Infornare i prodotti e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, Kakaomasse, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein; Natürliches Vanillearoma.. 16% Schokoladenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, sugar, cocoa mass, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, cocoa butter, emulsifiers: Lecithins (contains SOYBEANS), mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase, L-Cysteine; natural vanilla flavouring.. 16% Dark chocolate couverture filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, zucchero, massa di cacao, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, burro di cacao, emulsionanti: lecitine (contiene SOIA), esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi, L-cisteina; aroma naturale di vaniglia. 16% Ripieno di cioccolato fondente

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 10615 Schokobroetchen, ungegart

Bildname englisch: 10615 Chocolate Roll, unproved

Bildname italienisch: 10615 Panino cioc, non lievitata

Product 102: Croissant Royal mit Nougatfüllung, fertig gebacken

LagerNr: 15016

BasisartikelNr: B0292-01-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal mit Nougatfüllung, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal mit Nougatfüllung, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Köstlich cremige Nougatfüllung in einem feinsplittrigen Buttercroissant.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal with Nougat Filling, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: Deliciously creamy nougat filling in a fine flaky butter croissant.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal alla crema nocciole e cacao, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Deliziosa farcitura alla crema di nocciole e cacao avvolta in un croissant delicatamente sfogliato.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 15% BUTTER, Zucker, Wasser, HASELNÜSSE, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, Kakaomasse, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, WEIZEN-MALZMEHL, Emulgatoren: Lecithine, Polyglycerin-Polyricinoleat; natürliches Aroma, Vanillepulver.. 19% Nougatfüllung, 2% Schokoladenstreusel

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 15% BUTTER, sugar, water, HAZELNUTS, yeast, EGG YOLK, cocoa mass, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, low fat cocoa powder, cocoa butter, WHEAT MALT FLOUR, emulsifiers: Lecithins, Polyglycerol polyricinoleate; natural flavouring, vanilla powder.. 19% nougat filling, 2% chocolate sprinkles

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 15% BURRO, zucchero, acqua, NOCCIOLE, lievito, TUORLO D'UOVO, massa di cacao, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, cacao magro in polvere, burro di cacao, FARINA DI GRANO MALTO, emulsionanti: lecitine, Poliglicerolo poliricinoleato; aroma naturale, vaniglia in polvere.. 19% ripieno di crema alle nocciole e cacao, 2% granelli di cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 15016 Croissant Royal mit Nougatfüllung, fertig gebacken

Bildname englisch: 15016 Croissant Royal with Nougat Filling, ready baked

Bildname italienisch: 15016 Croissant Royal alla crema nocciole e cacao, cotto

Product 103: Bamberger Hörnchen, fertig gebacken

LagerNr: 15026

BasisartikelNr: B0009-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 70g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Bamberger Hörnchen, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Bamberger Hörnchen, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Bamberger Crescent, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: Our unforgettable butter crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto Bamberger, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro magistrale cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 25% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 25% BUTTER, water, sugar, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 25% BURRO, acqua, zucchero, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 15026 Bamberger Hoernchen, fertig gebacken

Bildname englisch: 15026 Bamberger Crescent, ready baked

Bildname italienisch: 15026 Cornetto Bamberger, cotto

Product 104: Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

LagerNr: 15031

BasisartikelNr: B0096-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 30

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Mit Butter tourierter Körner Teig, herzhaft gelaugt, vielseitig zu belegen oder einfach pur zu genießen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Laugen Multi-Grain Cornet, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: A multi-grain pastry laminated with butter, generously salted, ideal for many spreads and fillings or simply on its own!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant multicereali salato, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Pasta di semi vari con burro, insaporita grazie ad un lavorazione a base di soda, da farcire in modi diversi o da gustare semplicemente al naturale!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Hefe, WEIZENVOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Dextrose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 4% Körnerbestreuung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, yeast, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, pumpkin seeds, salt, SESAME SEEDS, sunflower seeds, WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT BRAN, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, acidity regulator: Sodium hydroxide; dextrose, emulsifier: Mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; spices.. 4% Grain mix

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, semi di zucca, sale, SEMI DI SESAMO, semi di girasole, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; destrosio, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico; spezie.. 4% Mix di grano

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 15031 Laugen Korn Kipferl, fertig gebacken

Bildname englisch: 15031 Laugen Multi Grain Cornet, ready baked

Bildname italienisch: 15031 Croissant multicereali salato, cotto

Product 105: Croissant Royal, fertig gebacken

LagerNr: 15036

BasisartikelNr: B0067-01-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 32

Nenngewicht: 57g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: In diesem feinsplittrigen Croissant mit 28% Butteranteil steckt französische Lebensart.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: This finely flaked croissant contains 28% butter and is synonymous with the French way of life.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Questo croissant delicato e croccante con il 28% di burro è una pura delizia.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 28% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 28% BUTTER, water, sugar, yeast, EGG YOLK, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, WHEAT MALT FLOUR.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 28% BURRO, acqua, zucchero, lievito, TUORLO D'UOVO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, FARINA DI GRANO MALTO.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 15036 Croissant Royal, fertig gebacken

Bildname englisch: 15036 Croissant Royal, ready baked

Bildname italienisch: 15036 Croissant Royal, cotto

Product 106: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke), fertig gebacken

LagerNr: 15046

BasisartikelNr: B0105-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 36

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke), fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Franzbrötchen (Zimtzucker-Schnecke), fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Die leckere Spezialität aus Hamburg! Buttriger Croissantteig durchwoben mit Zimtzucker und Persipan.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cinnamon Swirl, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: The moreish speciality from northern Germany! Delicious croissant pastry interwoven with a cinnamon sugar and apricot kernel filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Chiocciola con cannella e zucchero, cotto

Produktbeschreibung italienisch: La deliziosa specialità da Amburgo! Squisita pasta da croissant, intessuta da zucchero alla cannella e persipan.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperature ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% BUTTER, 15% Persipanrohmasse (Aprikosenkerne (AT: Marillenkerne), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Stärke: Kartoffel), Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, 0,2% Zimt, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Traganth, Natriumalginat; Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure.. 0% Persipan-, Zucker-, Zimtfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 19% BUTTER, 15% persipan (apricot kernel, sugar, water, invert sugar syrup, starch: potato), water, sugar, yeast, salt, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, 0,2% cinnamon, EGG WHITE POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum, Tragacanth, Sodium alginate; acids: Calcium citrates, Citric acid.. 0% persipan, sugar and cinnamon filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 19% BURRO, 15% pasta di noccioli di albicocca (noccioli di albicocca, zucchero, acqua, zucchero invertito, amido: patata), acqua, zucchero, lievito, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, 0,2% cannella, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensanti: Gomma di xantano, Gomma adragante, Alginato di sodio; acidificanti: Citrati di calcio, Acido citrico.. 0% ripieno di persipan, zucchero e cannella

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 15046 Franzbroetchen Zimtzucker Schnecke, fertig gebacken

Bildname englisch: 15046 Cinnamon Swirl, ready baked

Bildname italienisch: 15046 Chiocciola con cannella e zucchero, cotto

Product 107: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen), fertig gebacken

LagerNr: 15056

BasisartikelNr: B0184-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen), fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen), fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtig-frisch genießen mit einer hausgemachten Himbeerfüllung und reichlich Frischquark im knusprigen Plunderteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Raspberry Quark Basket, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: A refreshingly fruity experience with a home-made raspberry filling and plenty of fresh quark in a crispy laminated yeast dough basket.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino ai lamponi e quark, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Dal gusto fresco della frutta con ripieno artigianale ai lamponi e abbondante quark fresco avvolti in croccante pasta sfoglia lievitata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 20% Himbeeren, 18% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, 10% BUTTER, Wasser, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGER-MILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma.. 31% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 24% Himbeerfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 20% raspberries, 18% LOW FAT QUARK, sugar, 10% BUTTER, water, modified starch, WHOLE EGG, yeast, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; salt, WHOLE EGG POWDER, dextrose, EGG WHITE POWDER, emulsifier: Mono- and diglycerides of fatty acids; flavouring.. 31% quark filling, 24% Raspberry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 20% lampone, 18% QUARK MAGRO, zucchero, 10% BURRO, acqua, amidi modificati, UOVO INTERO, lievito, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; aroma.. 31% Riempimento con quark , 24% Riempimento lampone

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 0
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 15056 Fußball Taler Himbeer Quark Koerbchen, fertig gebacken
Bildname englisch: 15056 Raspberry Quark Basket, ready baked
Bildname italienisch: 15056 Cestino ai lamponi e quark, cotto
Product 108: Butter-Quarktasche, fertig gebacken
LagerNr: 15066
BasisartikelNr: B0008-03-00
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen:
Inhalt: 1 x 24
Nenngewicht: 130g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Quarktasche, fertig gebacken
Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Quarktasche, fertig gebacken
Produktbeschreibung deutsch: Eine Quarktasche der besonderen Art: handwerklich eingeschlagen und außergewöhnlich saftig durch reichlich köstlichen Frischquark.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.
Backtemperatur deutsch:
Backzeit deutsch:
Backschwaden deutsch:
Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Quark Turnover, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: The Butter Quark Turnover with a difference: Folded by hand and deliciously moist thanks to a generous filling of fresh quark.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Pasticcino al quark, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Un saccottino al formaggio Quark davvero particolare: avvolto artigianalmente e straordinariamente succoso grazie al ricco e delizioso Quark fresco.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), 15% BUTTER, Zucker, Wasser, Hefe, HÜHNERVOLLEI, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Aroma.. 36% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung)

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 21% LOW FAT QUARK, 15% BUTTER, sugar, water, yeast, WHOLE EGG, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; salt, modified starch, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, EGG WHITE POWDER, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, lecithins (contains SOYBEANS); flavouring.. 36% quark filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 21% QUARK MAGRO, 15% BURRO, zucchero, acqua, lievito, UOVO INTERO, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, amidi modificati, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); aroma.. 36% Riempimento con quark

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 15066 Butter Quarktasche, fertig gebacken

Bildname englisch: 15066 Butter Quark Turnover, ready baked

Bildname italienisch: 15066 Pasticcino al quark, cotto

Product 109: Käsezwirbel mit Salami, fertig gebacken

LagerNr: 15076

BasisartikelNr: B0227-02-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 30

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Käsezwirbel mit Salami, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Käsezwirbel mit Salami, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Dieser würzige Snack mit Salamistückchen ist lecker knusprig und doch wunderbar saftig durch die feine Mozzarellacreme.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cheese Twist with Salami, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: This aromatic snack with salami cubes is deliciously crispy and wonderfully moist thanks to the delicate mozzarella cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Grissone sfogliato, cotto

Produktbeschreibung italienisch: È uno snack goloso: croccante con tanti pezzetti di salame ma anche morbido con la sua delicata crema alla mozzarella.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; 9% Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Rauch), 6% MOZZARELLA, 4% KÄSE, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; Zucker, modifizierte Stärken, VOLLMILCH-PULVER, Speisesalz, SAHNEPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER.. 27% Salami-Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, vegetable fat: shea butter; 9% salami (pork, bacon, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), spice, dextrose, spice extract, antioxidants: ascorbic acid, rosemary extract, Sodium ascorbate; smoke), 6% MOZZARELLA, 4% CHEESE, vegetable oil: sunflower, palm; sugar, modified starch, WHOLE MILK POWDER, salt, CREAM POWDER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; SKIMMED MILK POWDER, acid: Citric acid; glucose syrup, yeast extract, onion powder, spice extract, spices, natural flavouring, WHOLE EGG POWDER.. 27% Salami cheese cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, grasso vegetale: karité; 9% salame (carne di maiale, pancetta, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), spezie, destrosio, estratto di spezie, antiossidanti: acido ascorbico, Estratto di rosmarino, Ascorbato di sodio; fumo), 6% MOZZARELLA, 4% FORMAGGIO, oli vegetali: girasole, palma; zucchero, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, PANNA IN POLVERE, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; LATTE MAGRO IN POLVERE, acidificante: Acido citrico; sciroppo di glucosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, aroma naturale, UOVO INTERO IN POLVERE.. 27% Salami Formaggiocrema

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 0
ohne Antioxidationsmittel: 0
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 15076 Kaesezwirbel mit Salami, fertig gebacken
Bildname englisch: 15076 Cheese Twist with Salami, ready baked
Bildname italienisch: 15076 Grissone sfogliato, cotto
Product 110: Spinatstrudel mit Feta, fertig gebacken
LagerNr: 15086
BasisartikelNr: B0049-00-00
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen:
Inhalt: 1 x 32
Nenngewicht: 110g
Produktliste: 3
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Spinatstrudel mit Feta, fertig gebacken
Artikelbezeichnung deutsch: Spinatstrudel mit Feta, fertig gebacken
Produktbeschreibung deutsch: Spinat mit würzigem Feta: nicht nur für Vegetarier ein Genuss!
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.
Backtemperatur deutsch:
Backzeit deutsch:
Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Spinach Strudel with Feta Cheese, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: Spinach with tangy feta cheese: a pleasure not only for vegetarians!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Strudel con spinaci e formaggio feta, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Spinaci con gustoso formaggio feta: un piacere non solo per i vegetariani!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperature ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% Spinat, 11% BUTTER, 4% KÄSE, HÜHNERVOLLEI, Wasser, 2% FETA, Zwiebeln, Hefe, Speisesalz, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Gewürze, SAHNEPULVER, Maltodextrin, Emulgator: Mono- und

Diglyceride von Speisefettsäuren; pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, Glukosesirup, Aroma, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.. 36% Spinatfüllung mit Feta

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 22% spinach, 11% BUTTER, 4% CHEESE, WHOLE EGG, water, 2% FETA, onions, yeast, salt, sugar, WHOLE EGG POWDER, dextrose, modified starch, WHOLE MILK POWDER, spices, CREAM POWDER, maltodextrin, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, yeast extract, glucose syrup, flavouring, onion powder, spice extract, natural flavouring.. 36% Spinach filling with feta

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% spinaci, 11% BURRO, 4% FORMAGGIO, UOVO INTERO, acqua, 2% FORMAGGIO GRECO FETA, cipolle, lievito, sale, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, spezie, PANNA IN POLVERE, maltodestrine, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, estratto di lievito, sciroppo di glucosio, aroma, cipolla in polvere, estratto di spezie, aroma naturale.. 36% Spinaci riempiendo con feta

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 15086 Spinatstrudel mit Feta, fertig gebacken

Bildname englisch: 15086 Spinach Strudel with Feta Cheese, ready baked

Bildname italienisch: 15086 Strudel con spinaci e formaggio feta, cotto

Product 111: Käseschnecke, fertig gebacken

LagerNr: 15096

BasisartikelNr: B0151-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 36

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Käseschnecke, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Käseschnecke, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Durch zweierlei Käse wird diese Plunderschnecke zu einem saftigen und knusprigen Snack: gefüllt mit köstlicher Mozzarellacreme und mit einer Scheibe Gouda gratiniert.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cheese Spiral, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: With two kinds of cheese this pastry spiral is a deliciously moist yet crispy snack: filled with exquisite mozzarella cream and topped with a slice of baked Gouda.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Girella sfiziosa ai formaggi, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Una farcitura di mozzarella, arricchita da una fetta di Gouda gratinata, fa di questo snack una combinazione croccante e gustosa.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 11% GOUDA, 10% MOZZARELLA, 10% BUTTER, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Hefe, SAHNEPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; natürliches Aroma.. 32% Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 11% GOUDA, 10% MOZZARELLA, 10% BUTTER, modified starch, WHOLE MILK POWDER, yeast, CREAM POWDER, salt, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, sugar, WHOLE EGG POWDER, glucose syrup, dextrose, yeast extract, onion powder, spice extract, spices, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; natural flavouring.. 32% cheese cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 11% GOUDA, 10% MOZZARELLA, 10% BURRO, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, lievito, PANNA IN POLVERE, sale, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, destrosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; aroma naturale.. 32% Crema formaggio

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 15096 Kaeseschnecke, fertig gebacken

Bildname englisch: 15096 Cheese Spiral, ready baked

Bildname italienisch: 15096 Girella sfiziosa ai formaggi, cotto

Product 112: Mini-Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

LagerNr: 15116

BasisartikelNr: B0096-02-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 25g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Laugen-Korn-Kipferl, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Herzhaftes Minihörnchen aus mit Butter touriertem Körnerteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Laugen Multi-Grain Cornet, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: Savoury mini croissant made of laminated whole-grain butter pastry.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini croissant salato con semi vari, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Mini cornetto salato di pasta sfogliata al burro ai cereali.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperature ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 6% SESAMSAAT, Hefe, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, Säureregulator: Natriumhydroxid; ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, 6% SESAME SEEDS, yeast, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, salt, acidity regulator: Sodium hydroxide; WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT BRAN, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, dextrose, emulsifier: Mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; spices.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, 6% SEMI DI SESAMO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, correttori di acidità: Idrossido di sodio; FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico; spezie.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 15116 Mini Laugen Korn Kipferl, fertig gebacken

Bildname englisch: 15116 Mini Laugen Multi Grain Cornet, ready baked

Bildname italienisch: 15116 Mini croissant salato con semi vari, cotto

Product 113: Keimkraft-Kipferl, fertig gebacken

LagerNr: 15126

BasisartikelNr: B0165-02-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 30

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Keimkraft-Kipferl, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Keimkraft-Kipferl, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Keimkraft Croissant, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: Deliciously aromatic wholegrain croissant containing the vital energy of sprouted flour.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto vital, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante ed aromatico croissant integrale con la forza vitale della farina di germe di cereali e semi.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% BUTTER, 11% DINKELVOLLKORNSCHROT, Wasser, 5% Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (WEIZEN, Mais, Hirse, Erbsen, DINKEL, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN).

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 18% BUTTER, 11% SPELT WHOLEMEAL, water, 5% Germ-bud flour made of 9 kinds of germ buds (WHEAT, sweetcorn, millet, peas, SPELT, linseeds, alfalfa, lentils, fenugreek), yeast, pumpkin seeds, sunflower seeds, linseeds, WHOLE MILK POWDER, salt, WHEAT PROTEIN, sugar, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, EGG WHITE POWDER, emulsifier: Lecithins (contains SOYBEANS).

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% BURRO, 11% CRUSCELLO DI SPELTA INTEGRALE, acqua, 5% Farina di germe di cereali e semi ricavata da 9 tipi di germogli (FRUMENTO, mais, miglio, piselli, FARRO, semi di lino, alfalfa, lenticchie, fieno greco), lievito, semi di zucca, semi di girasole, semi di lino, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, zucchero, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionante: lecitine (contiene SOIA).

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 15126 Keimkraft Kipferl, fertig gebacken

Bildname englisch: 15126 Keimkraft Croissant, ready baked

Bildname italienisch: 15126 Cornetto vital, cotto

Product 114: Laugen-Korn-Ecke, fertig gebacken

LagerNr: 15151

BasisartikelNr: B0279-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 27

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Korn-Ecke, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Korn-Ecke, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Kerniges Snack-Dreieck mit herzhafter Lauge und fein gewürztem Körnerdekor.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Laugen Multi-Grain Triangle, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: Multi-grain triangle snack with a savoury lye coating and a finely seasoned grain garnish.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio multicereali salato, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Snack salato di tipo bavarese dall'aspetto e dal sapore rustico, decorato in superficie con semi delicatamente speziati.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperature ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 16% BUTTER, Wasser, Hefe, Kürbiskerne, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Säureregulator: Natriumhydroxid; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 4% Körnerbestreuung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 16% BUTTER, water, yeast, pumpkin seeds, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, salt, SESAME SEEDS, sunflower seeds, WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT BRAN, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, dextrose, acidity regulator: Sodium hydroxide; emulsifier: Mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; spices.. 4% Grain mix

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 16% BURRO, acqua, lievito, semi di zucca, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, SEMI DI SESAMO, semi di girasole, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, correttori di acidità: Idrossido di sodio; emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico; spezie.. 4% Mix di grano

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 15151 Laugen Korn Ecke, fertig gebacken

Bildname englisch: 15151 Laugen Multi Grain Triangle, ready baked

Bildname italienisch: 15151 Spicchio multicereali salato, cotto

Product 115: Laugenecke, fertig gebacken

LagerNr: 15161

BasisartikelNr: B0235-00-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 27

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugenecke, fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Laugenecke, fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Triangle, ready-baked

Produktbeschreibung englisch: The Laugen croissant with a difference: A delicate triangular croissant pastry with a slightly salty crust – perfect for fillings.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio bavarese, cotto

Produktbeschreibung italienisch: Il croissant salato un po' diverso: soffice pasta croissant ricoperta da una crosta leggermente salata e dalla forma triangolare ideale per essere farcito.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN).

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 21% BUTTER, water, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifier: Lecithins (contains SOYBEANS).

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 21% BURRO, acqua, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, correttore di acidità: Idrossido di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionante: lecitine (contiene SOIA).

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 15161 Laugenecke, fertig gebacken

Bildname englisch: 15161 Pretzel Triangle, ready baked

Bildname italienisch: 15161 Spicchio bavarese, cotto

Product 116: Maisecke mit Dekor (Knuspermais), fertig gebacken

LagerNr: 15171

BasisartikelNr: B0249-01-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 36

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Maisecke mit Dekor (Knuspermais), fertig gebacken

Artikelbezeichnung deutsch: Maisecke mit Dekor (Knuspermais), fertig gebacken

Produktbeschreibung deutsch: Mit einer saftigen Krume und einer durch das Dekor knusprigen Oberfläche ist die Maisecke eine ideale Snack-Grundlage.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Die Produkte gefroren aus dem Karton entnehmen, auf ein Blech legen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (18°C - 22°C) auftauen lassen. Achtung: Produkte nie im Karton auftauen lassen und während des Auftauvorgangs nicht abdecken! Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Sweetcorn Pastry with Garnish, ready baked

Produktbeschreibung englisch: The moist crumb and delicately crunchy surface make the Sweetcorn Pastry the perfect base for a tasty snack.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Remove the products from the carton while still frozen, place on a tray and leave to defrost for approx. 2 hours at room temperature (18°C - 22°C). Please note: Never defrost the products in the case. Do not cover while defrosting! Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio al mais decorato (Crispymais), cotto

Produktbeschreibung italienisch: Lo Spicchio al mais con la sua soffice mollica e la superficie delicatamente croccante è la base ideale per ogni snack.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperature ambiente.

Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 23% BUTTER, Wasser, 7% Maisgranulat, 5% Maisgrieß, Hefe, 3% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEI-WEIß, Speisesalz, Gewürze.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 23% BUTTER, water, 7% extruded maize, 5% maize semolina, yeast, 3% maize flour, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, salt, spices.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 23% BURRO, acqua, 7% mais estruso, 5% semola di mais, lievito, 3% farina di mais, semi di girasole, PROTEINE DI FRUMENTO, sale, spezie.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 15171 Maisecke mit Dekor Knuspermais, fertig gebacken

Bildname englisch: 15171 Sweetcorn Pastry with Garnish, ready baked

Bildname italienisch: 15171 Spicchio al mais decorato Crispymais, cotto

Product 117: Mini-Croissant Aprikose

LagerNr: 20580

BasisartikelNr: B0361-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 4 x 35

Nenngewicht: 40g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Croissant Aprikose

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Croissant Aprikose

Produktbeschreibung deutsch: Mini-Butter-Croissant mit fruchtiger Füllung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Croissant Apricot

Produktbeschreibung englisch: Mini butter croissant with fruity filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini croissant albicocca

Produktbeschreibung italienisch: Mini croissant al burro con farcitura alla frutta.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, 4% Aprikosenpüreekonzentrat, Hefe, Glukosesirup, HÜHNERVOLLEI, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Geliermittel: Pektin; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoffe: Carotin, Echtes Karmin, Kurkumin; Säureregulatoren: Trinatriumcitrat, Calciumphosphat; Aroma, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Xylanase, Amylase, Cellulase, Transglutaminase; Färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat; Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; modifizierte Stärke, WEIZENMALZMEHL, Überzugsmittel: Schellack.15% Aprikosenfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, sugar, 4% concentrated apricot puree, yeast, glucose syrup, WHOLE EGG, WHEAT GLUTEN, salt, gelling agent: Pectins; emulsifier: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; colours: carotene, Cochineal, Curcumin; acidity regulators: trisodium citrate, calcium phosphates; flavouring, deactivated yeast, flour treatment agents: ascorbic acid, hemicellulase, xylanase, amylase, cellulase, transglutaminase; colouring food: carrot concentrate; preservative: Potassium sorbate; modified starch, WHEAT MALT FLOUR, glazing agent: shellac.15% apricot filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, zucchero, 4% purea di albicocca concentrata, lievito, sciroppo di glucosio, UOVO INTERO, GLUTINE DI FRUMENTO, sale, gelificante: Pectina; emulsionante: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; coloranti: Carotene, Cocciniglia, Curcumina; correttori di acidità: Citrato trisodico, fosfati di calcio; aroma, lievito disattivato, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, emicellulasi, xilanasi, amilasi, cellulasi, transglutaminasi; colorante alimentare: carota

concentrato; konservanti: Sorbato di potassio; amido modificato, FARINA DI GRANO MALTO, agente di rivestimento: gommalacca.15% ripieno di albicocche

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 0

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 20580 Mini Croissant Aprikose

Bildname englisch: 20580 Mini Croissant Apricot

Bildname italienisch: 20580 Mini croissant albicocca

Product 118: Mini-Croissant Haselnuss-Kakao

LagerNr: 20590

BasisartikelNr: B0360-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 4 x 35

Nenngewicht: 40g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Croissant Haselnuss-Kakao

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Croissant Haselnuss-Kakao

Produktbeschreibung deutsch: Mini-Butter-Croissant mit leckerer, cremiger Füllung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Croissant hazelnut-cocoa

Produktbeschreibung englisch: Mini butter croissant with delicious creamy filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini croissant nocciola-cacao

Produktbeschreibung italienisch: Mini croissant al burro con goloso e cremoso ripieno.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, pflanzliche Öle und Fette: Raps, Kakao, Sonnenblume; Hefe, 3% HASELNÜSSE, 1,3% fettarmes Kakaopulver, HÜHNERVOLLEI, Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, 0,5% Kakaomasse, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Xylanase, Amylase, Cellulase, Transglutaminase; Aroma, Überzugsmittel: Schellack; WEIZENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Gummi arabicum.16% Haselnuss-Kakao-Füllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, sugar, vegetable oils and fats: rapeseed, cocoa, sunflower; yeast, 3% HAZELNUTS, 1,3% low fat cocoa powder, WHOLE EGG, emulsifiers: lecithins, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; SKIMMED MILK POWDER, WHEAT GLUTEN, salt, 0,5% cocoa mass, deactivated yeast, flour treatment agents: ascorbic acid, hemicellulase, xylanase, amylase, cellulase, transglutaminase; flavouring, glazing agent: shellac; WHEAT MALT FLOUR, thickener: Acacia gum.16% hazelnut-cocoa filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, oli vegetali e grassi: colza, cacao, girasole; lievito, 3% NOCCIOLE, 1,3% cacao magro in polvere, UOVO INTERO, emulsionanti: lecitine, esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; LATTE MAGRO IN POLVERE, GLUTINE DI FRUMENTO, sale, 0,5% massa di cacao, lievito disattivato, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, emicellulasi, xilanasi, amilasi, cellulasi, transglutaminasi; aroma, agente di rivestimento: gommalacca; FARINA DI GRANO MALTO, addensante: Gomma d'acacia.16% ripieno di nocciole e cacao

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 20590 Mini Croissant Haselnuss Kakao

Bildname englisch: 20590 Mini Croissant hazelnut cocoa

Bildname italienisch: 20590 Mini croissant nocciola cacao

Product 119: Mini-Quarktasche

LagerNr: 20650

BasisartikelNr: B0022-02

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 60g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Topfengolatsche

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Quarktasche

Produktbeschreibung deutsch: Köstlicher Frischquark in einer attraktiven Form.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Quark Turnover

Produktbeschreibung englisch: Delicious fresh quark in an attractive creation.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini pasticcino al quark

Produktbeschreibung italienisch: Delizioso quark fresco in una forma appetitosa.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 14% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; HÜHNERVOLLEIPULVER, Modifizierte Stärke, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 25% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung)

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, 14% LOW FAT QUARK, sugar, yeast, WHOLE EGG, salt, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; WHOLE EGG POWDER, modified starch, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, EGG WHITE POWDER, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring.. 25% quark filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, 14% QUARK MAGRO, zucchero, lievito, UOVO INTERO, sale, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; UOVO INTERO IN POLVERE, amidi modificati, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma. 25% Riempimento con quark

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0
ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 0
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 20650 Mini Quarktasche
Bildname englisch: 20650 Mini Quark Turnover
Bildname italienisch: 20650 Mini pasticcino al quark
Product 120: Mini-Vanilleschnecke
LagerNr: 20660
BasisartikelNr: B0023-02
Sortiment: AT,DE
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 1 x 120
Nenngewicht: 55g
Produktliste: 4
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Vanilleschnecke
Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Vanilleschnecke
Produktbeschreibung deutsch: Buttriger Teig und cremige Füllung - eine genussvolle Verbindung!
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Vanilla Spiral

Produktbeschreibung englisch: Buttery pastry and creamy filling – an irresistible combination!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini chiocciola alla crema

Produktbeschreibung italienisch: Impasto burroso e cremoso ripieno – un'unione piena di piacere!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, Zucker, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit

anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 36% Vanillecreme

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, sugar, LOW FAT QUARK, WHOLE EGG, modified starch, yeast, SWEET WHEY POWDER, dextrose, SKIMMED MILK POWDER, salt, vegetable oil: coco; EGG WHITE POWDER, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; thickener: Sodium alginate; glucose syrup, stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 36% Vanilla cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, zucchero, QUARK MAGRO, UOVO INTERO, amidi modificati, lievito, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, destrosio, LATTE MAGRO IN POLVERE, sale, olio vegetale: cocco; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 36% Crema di vaniglia

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 20660 Mini Vanilleschnecke

Bildname englisch: 20660 Mini Vanilla Spiral

Bildname italienisch: 20660 Mini chiocciola alla crema

Product 121: Mini-Nuss-Schnecke

LagerNr: 20670

BasisartikelNr: B0024-01

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 55g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Nuss-Schnecke

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Nuss-Schnecke

Produktbeschreibung deutsch: Knuspriger Butterplunderteig mit feiner Nussfüllung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Nut Spiral

Produktbeschreibung englisch: Crispy laminated butter yeast dough with a fine nut filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini chiocciola alla nocciola

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante pasta sfoglia lievitata al burro con una fine farcitura alla nocciola.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 12% BUTTER, 10% HASELNÜSSE, Hefe, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 36% Nussfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, sugar, 12% BUTTER, 10% HAZELNUTS, yeast, CLARIFIED BUTTER, WHOLE EGG, WHOLE EGG POWDER, salt, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; cinnamon, low fat cocoa powder, EGG WHITE POWDER, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring.. 36% nut filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, 12% BURRO, 10% NOCCIOLE, lievito, BURRO CONCENTRATO, UOVO INTERO, UOVO INTERO IN POLVERE, sale, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; cannella, cacao magro in polvere, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma. 36% ripieno alla nocciole

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 20670 Mini Nuss Schnecke

Bildname englisch: 20670 Mini Nut Spiral

Bildname italienisch: 20670 Mini chiocciola alla nocciola

Product 122: Mini-Kirschkörbchen

LagerNr: 20720

BasisartikelNr: B0029-02

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 60g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Kirschkörbchen

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Kirschkörbchen

Produktbeschreibung deutsch: Lust auf Frucht? Dann ist unser Mini-Kirschkörbchen genau das Richtige!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Cherry Basket

Produktbeschreibung englisch: Feel like fruit? Then our mini cherry basket is just what you're after!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini cestino alle ciliege

Produktbeschreibung italienisch: Voglia di frutta? Allora il nostro mini-cestino di ciliegie è proprio ciò che ci vuole!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% Kirschen, Wasser, 11% BUTTER, Zucker, 6% MANDELN, Modifizierte Stärken, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 31% Kirschfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% cherries, water, 11% BUTTER, sugar, 6% ALMONDS, modified starch, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; cinnamon, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 31% Cherry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% ciliegie, acqua, 11% BURRO, zucchero, 6% MANDORLE, amidi modificati, lievito, sale,

UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; cannella, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 31% riempimento ciliegio

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 20720 Mini Kirschkoerbchen

Bildname englisch: 20720 Mini Cherry Basket

Bildname italienisch: 20720 Mini cestino alle ciliege

Product 123: Mini-Apfelkörbchen

LagerNr: 20725

BasisartikelNr: B0028-09

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 120

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Apfelkörbchen

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Apfelkörbchen

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtiges Gebäckkörbchen mit saftigen Apfelstückchen, einer leichten Zimtnote und Rosinen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Apple Basket

Produktbeschreibung englisch: Fruity pastry basket with juicy apple chunks, a hint of cinnamon and raisins.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini cestino alle mele

Produktbeschreibung italienisch: Prodotto da forno a forma di cestino con succosi pezzetti di mela, una leggera nota di cannella e uvetta.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 26% Äpfel, Wasser, 11% BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; pflanzliches Öl: Baumwollsaat.. 38% Apfelfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 26% apples, water, 11% BUTTER, sugar, apple juice concentrate, raisins, yeast, modified starch, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); acid: Citric acid; cinnamon, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; vegetable oil: Cottonseed.. 38% Apple filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 26% mele, acqua, 11% BURRO, zucchero, succo di mela concentrato, uvetta, lievito, amidi modificati, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); acidificante: Acido citrico; cannella, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; olio vegetale: Semi di cotone. 38% ripieno di mele

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 20725 Mini Apfelkoerbchen

Bildname englisch: 20725 Mini Apple Basket

Bildname italienisch: 20725 Mini cestino alle mele

Product 124: Mini-Pain au Chocolat

LagerNr: 20745

BasisartikelNr: B0504-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu: AT,DE,EXPORT

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 6 x 30

Nenngewicht: 30g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Pain au Chocolat

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Pain au Chocolat

Produktbeschreibung deutsch: Genießen à la française mit unserem splittrigen Schokobrötchen auf französische Art im Miniformat.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur deutsch: 160 - 170°C

Backzeit deutsch: 13 - 16 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Pain au Chocolat

Produktbeschreibung englisch: Enjoy a snack à la française with our French style flaky mini pain au chocolat.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.

Backtemperatur englisch: 160 - 170°C

Backzeit englisch: 13 - 16 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini pain au chocolat

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro pain au chocolat delicatamente croccante in formato mini è un vero piacere ad ogni morso.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

Backtemperatur italienisch: 160 - 170°C

Backzeit italienisch: 13 - 16 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, 10% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Hemicellulase, Transglutaminase, Cellulase, Alpha-Amylase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 21% BUTTER, water, 10% chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithins; natural vanilla flavouring), sugar, yeast, WHOLE EGG, salt, WHEAT GLUTEN, WHEAT MALT FLOUR, deactivated yeast, flour treatment agent: Ascorbic acid, xylanase, hemicellulase, transglutaminase, cellulase, alpha-amylase

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 21% BURRO, acqua, 10% cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di girasole; aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, UOVO INTERO, sale, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI GRANO MALTO, lievito disattivato, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, emicellulasi, transglutaminasi, cellulasi, alfa-amilasi

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 20745 Mini Pain au Chocolat

Bildname englisch: 20745 Mini Pain au Chocolat

Bildname italienisch: 20745 Mini pain au chocolat

Product 125: Croissant Royal mit Aprikosenfruchtfüllung

LagerNr: 30041

BasisartikelNr: B0293-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal mit Marillenfruchtfüllung

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal mit Aprikosenfruchtfüllung

Produktbeschreibung deutsch: Ein knusprig-fruchtiger Genuss: Unser feinsplittriges Buttercroissant mit leckerer Marillenfruchtfüllung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal with Apricot Filling

Produktbeschreibung englisch: A crispy and fruity delight: our fine flaky butter croissant with a delicious apricot fruit filling.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal all'albicocca

Produktbeschreibung italienisch: Un croccante piacere per il palato al gusto di frutta: il nostro croissant finemente sfogliato con farcitura all'albicocca.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, 6% Aprikosen (AT: Marillen), Glukose-Fruktose-Sirup, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel: Pektin; Überzugsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose; Modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Calciumcitrate, Citronensäure; WEIZENMALZMEHL, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure.. 16% Aprikosenfruchtfüllung (Marillenfruchtfüllung)

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, sugar, 6% apricots, glucose-fructose syrup, yeast, EGG YOLK, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, thickener: Pectins; glazing agent: hydroxypropyl methyl cellulose; modified starch, acids: Calcium citrates, Citric acid; WHEAT MALT FLOUR, natural flavouring, flour treatment agent: amylase, xylanase, Ascorbic acid.. 16% Apricot fruit filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, 6% albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, lievito, TUORLO D'UOVO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI

GRANO, sale, addensante: Pectina; agenti di rivestimento: idrossi-propil-metilcellulosa; amidi modificati, acidificanti: Citrati di calcio, Acido citrico; FARINA DI GRANO MALTO, aroma naturale, agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico.. 16% Ripieno di frutta albicocca

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30041 Croissant Royal mit Aprikosenfruchtfuellung

Bildname englisch: 30041 Croissant Royal with Apricot Filling

Bildname italienisch: 30041 Croissant Royal all'albicocca

Product 126: Croissant Royal mit Vanillecreme

LagerNr: 30051

BasisartikelNr: B0291-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal mit Vanillecreme

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal mit Vanillecreme

Produktbeschreibung deutsch: Einfach lecker, unser feinsplittriges Croissant Royal gefüllt mit zarter Vanillecreme.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal with Vanilla-Cream

Produktbeschreibung englisch: Filled with light vanilla cream, our fine flaky Croissant Royal is simply delicious.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal alla crema

Produktbeschreibung italienisch: È semplicemente delizioso, il nostro croissant delicatamente sfogliato ripieno con delicata crema pasticcera.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, Hefe, Glukosesirup, HÜHNEREIEIGELB, MAGERMILCHPULVER, Modifizierte Stärke, Dextrose, WEIZENEIWEIß, Pflanzliches Fett: Kokos; WEIZENKEIM-MEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose; WEIZEN-MALZMEHL, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; Farbstoff: Carotin.. 17% Vanillecreme

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, sugar, yeast, glucose syrup, EGG YOLK, SKIMMED MILK POWDER, modified starch, dextrose, WHEAT PROTEIN, vegetable fat: coco; WHEAT GERM FLOUR, salt, thickener: Carboxy methyl cellulose; WHEAT MALT FLOUR, preservative: Potassium sorbate; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: amylase, xylanase, Ascorbic acid; colour: carotene.. 17% Vanilla cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, lievito, sciroppo di glucosio, TUORLO D'UOVO, LATTE MAGRO IN POLVERE, amidi modificati, destrosio, PROTEINE DI FRUMENTO, grasso vegetale: cocco; FARINA DI GERME DI GRANO, sale, addensante: Carbossimetilcellulosa; FARINA DI GRANO MALTO, conservanti: Sorbato di potassio; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: amilasi, xilnasi, Acido ascorbico; coloranti: Carotene.. 17% Crema di vaniglia

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 0

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30051 Croissant Royal mit Vanillecreme

Bildname englisch: 30051 Croissant Royal with Vanilla Cream

Bildname italienisch: 30051 Croissant Royal alla crema

Product 127: Croissant Royal mit Nougatfüllung

LagerNr: 30061

BasisartikelNr: B0292-01

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT,DE

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal mit Nougatfüllung

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal mit Nougatfüllung

Produktbeschreibung deutsch: Köstlich cremige Nougatfüllung in einem feinsplittrigen Buttercroissant.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal with Nougat Filling

Produktbeschreibung englisch: Deliciously creamy nougat filling in a fine flaky butter croissant.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal alla crema nocciole e cacao

Produktbeschreibung italienisch: Deliziosa farcitura alla crema di nocciole e cacao avvolta in un croissant delicatamente sfogliato.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, HASELNÜSSE, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, Kakaomasse, WEIZENEI-WEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren: Lecithine, Polyglycerin-Polyricinoleat; Mehlbe-handlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; natürliches Aroma, Vanillepul-ver.. 17% Nougatfüllung, 2% Schokoladenstreusel

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUT-TER, sugar, HAZELNUTS, yeast, EGG YOLK, cocoa mass, WHEAT PRO-TEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, low fat cocoa powder, cocoa butter, WHEAT MALT FLOUR, emulsifiers: Lecithins, Polyglycerol polyricinoleate; flour treatment agent: amylase, xylanase, Ascorbic acid; natural flavouring, vanilla powder.. 17% nougat filling, 2% chocolate sprinkles

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, NOCCIOLE, lievito, TUORLO D'UOVO, massa di cacao, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, cacao magro in polvere, burro di cacao, FARINA DI GRANO MALTO, emulsio-nanti: lecitine, Poliglicerolo poliricinoleato; agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico; aroma naturale, vaniglia in polvere.. 17% ripieno di crema alle nocciole e cacao, 2% granelli di cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30061 Croissant Royal mit Nougatfüllung

Bildname englisch: 30061 Croissant Royal with Nougat Filling

Bildname italienisch: 30061 Croissant Royal alla crema nocciole e cacao

Product 128: Croissant Royal mit Schokocreme

LagerNr: 30071

BasisartikelNr: B0294-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal mit Schokocreme

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal mit Schokocreme

Produktbeschreibung deutsch: Feinsplittriges Buttercroissant vereint mit einer leckeren Schokocreme, ein wahrer Genuss.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal with Chocolate-Cream

Produktbeschreibung englisch: Finely flaked butter croissant combined with a delicious chocolate cream – pure indulgence.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal alla crema di cioccolato

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante croissant al burro unito ad una golosa crema al cioccolato, un vero piacere.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Zucker, pflanzliche Öle: Raps, Palm; Hefe, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Palmkern; HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEI-WEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Kakaobutter, HASELNUSSPASTE, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren: Lecithine, Polyglycerin-Polyricinoleat;

WEIZENMALZMEHL, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; natürliches Aroma.. 17% Schokoladencreme, 2% Schokoladenstreusel

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, sugar, vegetable oil: rapeseed, palm; yeast, low fat cocoa powder, cocoa mass, fully hydrogenated vegetable fat: palm kernel; EGG YOLK, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, cocoa butter, HAZELNUT PASTE, SKIMMED MILK POWDER, emulsifiers: Lecithins, Polyglycerol polyricinoleate; WHEAT MALT FLOUR, flavouring, flour treatment agents: amylase, xylanase, ascorbic acid; natural flavouring.. 17% chocolate cream, 2% chocolate sprinkles

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, zucchero, oli vegetali: colza, palma; lievito, cacao magro in polvere, massa di cacao, grasso vegetale totalmente idrogenato: nocciolo di palma; TUORLO D'UOVO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, burro di cacao, PASTA DI NOCCIOLE, LATTE MAGRO IN POLVERE, emulsionanti: lecitine, Poliglicerolo poliricinoleato; FARINA DI GRANO MALTO, aroma, agenti di trattamento delle farine: amilasi, xilanasi, acido ascorbico; aroma naturale.. 17% crema al cioccolato, 2% granelli di cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 30071 Croissant Royal mit Schokocreme

Bildname englisch: 30071 Croissant Royal with Chocolate Cream

Bildname italienisch: 30071 Croissant Royal alla crema di cioccolato

Product 129: Marillenspitz

LagerNr: 30241

BasisartikelNr: B0196-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Marillenspitz

Artikelbezeichnung deutsch: Marillenspitz

Produktbeschreibung deutsch: Ein Klassiker in Bestform: saftige Aprikosenhälften auf einer Quark-Vanillecreme im hochwertigen Butterplunderteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: ca. 22 Min.

Backschwaden deutsch: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apricot Danish

Produktbeschreibung englisch: A classic on top form: juicy apricot halves on a quark and vanilla cream in a high-quality butter laminated yeast dough.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed, slow fan) and bake with little steam. After 18 min. open the vent.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: ca. 22 min.

Schwaden englisch: little (approx. 50 ml per tray)

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Dolce albicocca

Produktbeschreibung italienisch: Un classico nella sua veste migliore: succose albicocche tagliate a metà su una crema a base di formaggio cremoso Quark e vaniglia in un cestino di pasta croissant al burro di alta qualità
Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con poco vapore. Impostare la ventola del forno ad una bassa velocità. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: circa 22 min.

Backschwaden italienisch: poco (ca. 50 ml a teglia)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% Aprikosen (AT: Marillen), Wasser, 14% BUTTER, Zucker, 6% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Hefe, HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Stärke: WEIZEN; Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Aroma, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Xylanase, Amylase. 17% Quark-Cremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 18% apricots, water, 14% BUTTER, sugar, 6% LOW FAT QUARK, yeast, WHOLE EGG, modified starch, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, SKIMMED MILK POWDER, SWEET WHEY POWDER, fully hydrogenated vegetable fat: coco; WHOLE MILK POWDER, dextrose, starch: WHEAT; emulsifiers: Lecithins, Mono- and diglycerides of fatty acids; vegetable oil: coco; EGG WHITE POWDER, thickener: Sodium alginate; glucose syrup, firming agent: calcium chloride; stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; flavouring, food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, xylanase, amylase. 17% Quark and cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% albicocche, acqua, 14% BURRO, zucchero, 6% QUARK MAGRO, lievito, UOVO INTERO, amidi modificati, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, LATTE MAGRO IN POLVERE, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE INTERO IN POLVERE, destrosio, amido: FRUMENTO; emulsionanti: lecitine, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio vegetale: cocco; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, Agenti di resistenza:

chloruro di calcio; stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; aroma, colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, amilasi. 17% Quark ripieno di crema

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 30241 Marillenspitz

Bildname englisch: 30241 Apricot Danish

Bildname italienisch: 30241 Dolce albicocca

Product 130: Pecannuss-Zöpfchen

LagerNr: 30271

BasisartikelNr: B0185-02

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 95g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Pecannuss-Zöpfchen

Artikelbezeichnung deutsch: Pecannuss-Zöpfchen

Produktbeschreibung deutsch: Nicht nur für Kenner ein Genuss: das Pecannuss-Zöpfchen mit Ahornsirup.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pecan Nut Plait

Produktbeschreibung englisch: The Pecan Nut Pastry Plait with maple syrup is a pleasure not only for epicures.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Treccia alle noci pecan

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere per il palato non solo per gli intenditori: la treccia alle noci pecan.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, 5% PEKANNÜSSE, pflanzliches Öl: Sonnenblume; modifizierte Stärke, Speisesalz, 0,3% Ahornsirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Cellulose mikrokristallin, Natrium-Carboxymethylcellulose, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Karamellzuckersirup, natürliches Aroma (enthält WALNÜSSE), Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 21% Ahornsirupfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, vegetable fat: shea butter; sugar, 5% PECAN NUTS, vegetable oil: sunflower; modified starch, salt, 0,3% maple syrup, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; thickeners: Microcrystalline cellulose, sodium carboxy methyl cellulose, Pectins; acid: Citric acid; caramelised treacle of sugar, natural flavouring (contains WALNUTS), preservative: Potassium sorbate; WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 21% maple syrup filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, grasso vegetale: karitè; zucchero, 5% PEZZI DI NOCI VARIETÀ PECAN, olio vegetale: girasole; amido modificato, sale, 0,3% sciroppo di acero, emulsificante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; addensanti: Cellulosa microcristallina, carbossimetilcellulosa sodica, Pectina; acidificante: Acido citrico; sciroppo di zucchero caramellato, aroma naturale (contiene NOCE), conservanti: Sorbato di potassio; UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 21% Riempimento sciroppo d'acero

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30271 Pecannuss Zoepfchen

Bildname englisch: 30271 Pecan Nut Plait

Bildname italienisch: 30271 Treccia alle noci pecan

Product 131: Streusel-Nuss-Hörnchen

LagerNr: 30351

BasisartikelNr: B0102-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Streusel-Nuss-Hörnchen

Artikelbezeichnung deutsch: Streusel-Nuss-Hörnchen

Produktbeschreibung deutsch: Unser Streusel-Nuss-Hörnchen verführt Sie mit schmackhafter Nussfüllung und knusprigen Butterstreuseln. Eine leckere Kombination!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Crumble Nut Crescent

Produktbeschreibung englisch: Our crumble nut crescent is an irresistible treat containing a delicious nut filling and a crunchy butter crumble topping. A delectable combination!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto alla nocciola cosperso di croccantini

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro cornetto con frutta secca a guscio e granella Vi sedurrà con il suo gustoso ripieno e i suoi croccanti granelli di burro. Una combinazione golosa!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 8% HASELNÜSSE, 8% BUTTER, 5% BUTTERREINFETT, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)), Aroma.. 28% Nussfüllung, 14% Butterstreusel

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, sugar, 8% HAZELNUTS, 8% BUTTER, 5% CLARIFIED BUTTER, yeast, WHOLE EGG, salt, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; cinnamon, low fat cocoa powder, EGG WHITE POWDER, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; natural vanilla flavouring (contains MILK), flavouring.. 28% nut filling, 14% butter crumbles

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, 8% NOCCIOLE, 8% BURRO, 5% BURRO CONCENTRATO, lievito, UOVO INTERO, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; cannella, cacao magro in polvere, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE (INCLUSO LAT-TOSIO)), aroma.. 28% ripieno alla nocciole, 14% granella di burro

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0
ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 30351 Streusel Nuss Hoernchen
Bildname englisch: 30351 Crumble Nut Crescent
Bildname italienisch: 30351 Cornetto alla nocciola cosperso di croccantini
Product 132: Himbeer-Vanille-Tasche
LagerNr: 30401
BasisartikelNr: B0089-00
Sortiment: EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 125g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Himbeer-Vanille-Tasche
Artikelbezeichnung deutsch: Himbeer-Vanille-Tasche
Produktbeschreibung deutsch: Erleben Sie die Himbeer-Vanille-Tasche: fruchtig-süße Himbeeren auf zarter Vanillecreme verwöhnen den Genießergaumen.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Raspberry Vanilla Turnover

Produktbeschreibung englisch: Experience the raspberry vanilla turnover for yourself: fruity sweet raspberries on a bed of vanilla cream are a wonderful treat for the taste buds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Pasticcino lamponi e crema

Produktbeschreibung italienisch: Provate il saccottino ai lamponi e alla vaniglia: lamponi dolci e fruttati su una crema delicata alla vaniglia viziano il palato del buongustaio.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% Himbeeren, 12% BUTTER, Zucker, Modifizierte Stärken, Hefe, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliches Öl: Kokos; Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und

Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 20% Vanillecreme, 16% Himbeerfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 13% raspberries, 12% BUTTER, sugar, modified starch, yeast, WHOLE EGG, dextrose, SWEET WHEY POWDER, salt, WHOLE EGG POWDER, SKIMMED MILK POWDER, vegetable oil: coco; emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; thickener: Sodium alginate; glucose syrup, stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 20% vanilla cream, 16% Raspberry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% lamponi, 12% BURRO, zucchero, amidi modificati, lievito, UOVO INTERO, destrosio, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, olio vegetale: cocco; emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 20% crema di vaniglia, 16% Riempimento lampone

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30401 Himbeer Vanille Tasche

Bildname englisch: 30401 Raspberry Vanilla Turnover

Bildname italienisch: 30401 Pasticcino lamponi e crema

Product 133: Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung

LagerNr: 30466

BasisartikelNr: B0290-01

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfüllung

Produktbeschreibung deutsch: Stückige und aromatische Erdbeerfruchtfüllung in einem feinsplittrigen Buttercroissant – für Genießer unwiderstehlich.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal with Strawberry Filling

Produktbeschreibung englisch: Chunky aromatic strawberry fruit filling in a fine flaky butter croissant – simply irresistible.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal alla fragola

Produktbeschreibung italienisch: Farcitura alla fragola ricca di frutta a pezzetti avvolta in un croissant finemente sfogliato - difficile resistergli.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 10% Erdbeeren, Zucker, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENEIWEIß, Modifizierte Stärke, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel: Cellulose, Xanthan; Säureregulator: Citronensäure; WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; natürliches Aroma.. 16% Erdbeerfruchtfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, 10% strawberries, sugar, yeast, EGG YOLK, glucose-fructose syrup, WHEAT PROTEIN, modified starch, WHEAT GERM FLOUR, salt, thickener: Cellulose, Xanthan gum; acidity regulator: Citric acid; WHEAT MALT FLOUR, flour treatment agent: amylase, xylanase, Ascorbic acid; natural flavouring.. 16% Strawberry filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, 10% fragole, zucchero, lievito, TUORLO D'UOVO, sciroppo di glucosio-fruttosio, PROTEINE DI FRUMENTO, amidi modificati, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, addensanti: Cellulosa, Gomma di xantano; correttori di acidità: Acido citrico; FARINA DI GRANO MALTO, agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico; aroma naturale.. 16% Ripieno alla fragola

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30466 Croissant Royal mit Erdbeerfruchtfuellung

Bildname englisch: 30466 Croissant Royal with Strawberry Filling

Bildname italienisch: 30466 Croissant Royal alla fragola

Product 134: Nuss-Nougat-Butter-Croissant

LagerNr: 30471

BasisartikelNr: B0006-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Nuss-Nougat-Butter-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Nuss-Nougat-Butter-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Feines Butter-Croissant mit viel cremiger Nuss-Nougat-Füllung, eine zarte Versuchung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Nut Nougat

Produktbeschreibung englisch: Fine butter croissant with a generous creamy nut nougat filling, a delicate temptation.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro alla crema gianduia

Produktbeschreibung italienisch: Delicatissimo croissant al burro con cremoso ripieno di nocciole e gianduia, una tenera tentazione.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, 9% HASELNÜSSE, Hefe, 1,9% MANDELN, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, fettarmes Kakaopulver, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Vanillepulver.. 19% Nougatfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, sugar, 9% HAZELNUTS, yeast, 1,9% ALMONDS, salt, WHOLE EGG

POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, low fat cocoa powder, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; vanilla powder.. 19% nougat filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, zucchero, 9% NOCCIOLE, lievito, 1,9% MANDORLE, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, cacao magro in polvere, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; vaniglia in polvere.. 19% ripieno di crema alle nocciole e cacao

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 30471 Nuss Nougat Butter Croissant

Bildname englisch: 30471 Butter Croissant with Nut Nougat

Bildname italienisch: 30471 Croissant al burro alla crema gianduia

Product 135: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

LagerNr: 30486

BasisartikelNr: B0066-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 115g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Artikelbezeichnung deutsch: Marmor-Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Produktbeschreibung deutsch: Die marmorierte Optik macht jedes Croissant zum Unikat, die köstliche Doppelfüllung aus Milchcreme und Schokolade zum feinen Gaumenschmaus.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate

Produktbeschreibung englisch: The marbled look makes every croissant unique and the tasty double filling made of milk cream and chocolate are a treat for the taste buds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant cioccolato con cioccolato e crema al latte

Produktbeschreibung italienisch: La fantasia marmorizzata fa di ogni croissant un pezzo unico e la sua golosa doppia farcitura alla crema al latte e cioccolato ne fa una vera delizia per il palato.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, Zucker, SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Hefe, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; SÜßMOLKENPULVER, RAHMPULVER, Kakaobutter, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan, Carrageen; Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumsulfate; Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)).. 15% Milchcreme, 5% Schokolade

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 17% BUTTER, sugar, CREAM, yeast, cocoa mass, low fat cocoa powder, modified starch, WHOLE MILK POWDER, dextrose, salt, SKIMMED MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, EGG WHITE POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; SWEET WHEY POWDER, CREAM POWDER, cocoa butter, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Sodium alginate, Xanthan gum, carrageenan; acidity regulator: Diphosphates, Calcium sulphate; emulsifier: Lecithins (contains SOYBEANS); flavouring, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; natural vanilla flavouring (contains MILK).. 15% milk cream, 5% chocolate

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 17% BURRO, zucchero, PANNA, lievito, massa di cacao, cacao magro in polvere, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, destrosio, sale, LATTE MAGRO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, burro di cacao, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensanti: Alginato di sodio, Gomma di xantano, carragenina; correttori di acidità: Difosfati, Solfato di calcio; emulsionante: lecitine (contiene SOIA); aroma, agente di trattamento della farina: Acido

ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE (INCLUSO LATTOSIO)).. 15% crema di latte, 5% cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30486 Marmor Croissant mit Milchcreme und Schokolade

Bildname englisch: 30486 Marble Croissant with Milk Cream and Chocolate

Bildname italienisch: 30486 Croissant cioccolato con cioccolato e crema al latte

Product 136: Bamberger Hörnchen

LagerNr: 30501

BasisartikelNr: B0009-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Bamberger Hörnchen

Artikelbezeichnung deutsch: Bamberger Hörnchen

Produktbeschreibung deutsch: Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Bamberger Crescent

Produktbeschreibung englisch: Our unforgettable butter crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto Bamberger

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro magistrale cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlabhandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 22% BUTTER, water, sugar, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch:

WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% BURRO, acqua, zucchero, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 30501 Bamberger Hoernchen

Bildname englisch: 30501 Bamberger Crescent

Bildname italienisch: 30501 Cornetto Bamberger

Product 137: Croissant Royal, 67 g

LagerNr: 30506

BasisartikelNr: B0067-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 67g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal, 67 g

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal, 67 g

Produktbeschreibung deutsch: In diesem feinsplittrigen Croissant mit 24% Butteranteil steckt französische Lebensart.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal, 67 g

Produktbeschreibung englisch: This finely flaked croissant contains 24% butter and is synonymous with the French way of life.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal, 67 g

Produktbeschreibung italienisch: Questo croissant delicato e croccante con il 24% di burro è una pura delizia.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, HÜHNEREIEIGELB, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% BUTTER, water, sugar, yeast, EGG YOLK, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, WHEAT MALT FLOUR, flour treatment agent: amylase, xylanase, Ascorbic acid.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% BURRO, acqua, zucchero, lievito, TUORLO D'UOVO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, FARINA DI GRANO MALTO, agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 30506 Croissant Royal, 67 g

Bildname englisch: 30506 Croissant Royal, 67 g

Bildname italienisch: 30506 Croissant Royal, 67 g

Product 138: Croissant Royal, 80 g

LagerNr: 30521

BasisartikelNr: B0297-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: EXPORT,DE

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 2 x 35

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant Royal, 80 g

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant Royal, 80 g

Produktbeschreibung deutsch: Buttrigen Geschmack und knusprigen Genuss bietet dieses echt französische Buttercroissant.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant Royal, 80 g

Produktbeschreibung englisch: This authentic French butter croissant is full of buttery flavour and crunchy enjoyment.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant Royal, 80 g

Produktbeschreibung italienisch: Questo goloso croissant al burro regala un gusto burroso e un fragrante piacere.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Xylanase, Amylase, Cellulase, Transglutaminase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% BUTTER, water, sugar, yeast, WHOLE EGG, WHEAT GLUTEN, salt, WHEAT MALT FLOUR, flour treatment agent: Ascorbic acid, hemicellulase, xylanase, amylase, cellulase, transglutaminase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% BURRO, acqua, zucchero, lievito, UOVO INTERO, GLUTINE DI FRUMENTO, sale, FARINA DI GRANO MALTO, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, emicellulasi, xilanasi, amilasi, cellulasi, transglutaminasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 30521 Croissant Royal, 80 g

Bildname englisch: 30521 Croissant Royal, 80 g

Bildname italienisch: 30521 Croissant Royal, 80 g

Product 139: Laugen-Croissant

LagerNr: 30531

BasisartikelNr: B0012-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Ein knusprig-lockeres Vergnügen - belegt oder einfach pur zu genießen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Croissant

Produktbeschreibung englisch: A crisp light snack – enjoyed with a spread or on its own.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere croccante e soffice – da gustare con o senza farcitura.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 18% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 18% BURRO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, correttore di acidità: Idrossido di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsificanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 2
ohne Palm: 2
Bildname deutsch: 30531 Laugen Croissant
Bildname englisch: 30531 Pretzel Croissant
Bildname italienisch: 30531 Croissant bavarese
Product 140: Laugenecke
LagerNr: 30541
BasisartikelNr: B0235-00
Sortiment: EXPORT
Topseller: EXPORT
Neu:
ImWEBdarstellen: EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 100g
Produktliste: 1
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Laugenecke
Artikelbezeichnung deutsch: Laugenecke
Produktbeschreibung deutsch: Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Triangle

Produktbeschreibung englisch: The Laugen croissant with a difference: A delicate triangular croissant pastry with a slightly salty crust – perfect for fillings.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Il croissant salato un po' diverso: soffice pasta croissant ricoperta da una crosta leggermente salata e dalla forma triangolare ideale per essere farcito.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 18% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 18% BURRO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, correttore di acidità: Idrossido di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsio- nanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30541 Laugenecke

Bildname englisch: 30541 Pretzel Triangle

Bildname italienisch: 30541 Spicchio bavarese

Product 141: ButterBack-Kipferl

LagerNr: 30561

BasisartikelNr: B0015-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: ButterBack-Kipferl

Artikelbezeichnung deutsch: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung deutsch: Der pure Butterhörnchen-Genuss!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: ButterBack Kipferl

Produktbeschreibung englisch: The pure pleasure of a buttery crescent!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: ButterBack-Kipferl

Produktbeschreibung italienisch: Il piacere puro del cornetto al burro!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% BUTTER, water, yeast, sugar, salt, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% BURRO, acqua, lievito, zucchero, sale, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 30561 ButterBack Kipferl

Bildname englisch: 30561 ButterBack Kipferl

Bildname italienisch: 30561 ButterBack Kipferl

Product 142: Laugen-Croquette

LagerNr: 30566

BasisartikelNr: B0317-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 55

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Croquette

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Croquette

Produktbeschreibung deutsch: Knusprige und zartblättrige Sandwich-Basis aus herzhaft gelaugtem Butter-Croissantteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Croquette

Produktbeschreibung englisch: Crunchy and delicately flaky sandwich base made from a savoury pretzel butter croissant pastry.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croquette bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante sfogliato a base di pasta croissant al burro col tipico sapore salato delle specialità bavaresi ideale per preparare gustosi sandwich.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 17% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 17% BURRO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, correttore di acidità: Idrossido di sodio; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30566 Laugen Croquette

Bildname englisch: 30566 Pretzel Croquette

Bildname italienisch: 30566 Croquette bavarese

Product 143: Laugen-Korn-Kipferl

LagerNr: 30571

BasisartikelNr: B0096-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 80g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Korn-Kipferl

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Korn-Kipferl

Produktbeschreibung deutsch: Mit Butter tourierter Körner Teig, herzhaft gelaugt, vielseitig zu belegen oder einfach pur zu genießen!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Multi-Grain Cornet

Produktbeschreibung englisch: A pastry with grains laminated with butter, generously salted, ideal for many spreads and fillings or simply on its own!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant multicereali salato

Produktbeschreibung italienisch: Croissant dal gusto tipico bavarese con semi vari, da farcire in modi diversi o da gustare semplicemente al naturale!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Hefe, WEIZENVOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 3% Körnerbestreuung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 13% BUTTER, yeast, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, pumpkin seeds, salt, SESAME SEEDS, sunflower seeds, WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT BRAN, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, acidity regulator: Sodium hydroxide; dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of

fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; flour treatment agent: Ascorbic acid, L-Cysteine, amylase, xylanase; acid: Citric acid; spices.. 3% Grain mix

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% BURRO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, semi di zucca, sale, SEMI DI SESAMO, semi di girasole, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetil-tartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; spezie.. 3% Mix di grano

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 30571 Laugen Korn Kipferl

Bildname englisch: 30571 Pretzel Multi Grain Cornet

Bildname italienisch: 30571 Croissant multicereali salato

Product 144: Keimkraft-Kipferl

LagerNr: 30576

BasisartikelNr: B0165-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Keimkraft-Kipferl

Artikelbezeichnung deutsch: Keimkraft-Kipferl

Produktbeschreibung deutsch: Köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Keimkraft Croissant

Produktbeschreibung englisch: Deliciously aromatic wholegrain croissant containing the vital energy of sprouted flour.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto vital

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante ed aromatico croissant integrale con la forza vitale della farina di germe di cereali e semi.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, 10% DINKELVOLLKORNSCHROT, 4% Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (WEIZEN, Mais, Hirse, Erbsen, DINKEL, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, 10% SPELT WHOLEMEAL, 4% Germ-bud flour made of 9 kinds of germ buds (WHEAT, sweetcorn, millet, peas, SPELT, linseeds, alfalfa, lentils, fenugreek), yeast, pumpkin seeds, sunflower seeds, linseeds, WHOLE MILK POWDER, salt, WHEAT PROTEIN, sugar, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, 10% CRUSCHELLO DI SPELTA INTEGRALE, 4% Farina di germe di cereali e semi ricavata da 9 tipi di germogli (FRUMENTO, mais, miglio, piselli, FARRO, semi di lino, alfalfa, lenticchie, fieno greco), lievito, semi di zucca, semi di girasole, semi di lino, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, zucchero, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30576 Keimkraft Kipferl

Bildname englisch: 30576 Keimkraft Croissant

Bildname italienisch: 30576 Cornetto vital

Product 145: Dinkel-Croissant

LagerNr: 30586

BasisartikelNr: B0217-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Dinkel-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Dinkel-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Das Croissant mit dem besonderen Geschmack des Dinkels und der feinen, saftigen Krume.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Spelt Croissant

Produktbeschreibung englisch: This croissant combines the special flavour of spelt with a fine, moist crumb.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al farro

Produktbeschreibung italienisch: Il croissant con il gusto unico del farro e la squisita e morbida mollica.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 30% DINKELMEHL, Wasser, 14% BUTTER, WEIZENEIWEIß, WEIZENKLEIE, GERSTENMALZMEHL, 2% DINKELKLEIE, Leinsamen, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENKEIME, HÜHNERVOLLEIPULVER, Kartoffelflocken, WEIZENQUELLMEHL, pflanzliches Öl: Raps; SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Amylase, Xylanase, Cellulase; WEIZENMEHL, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 30% SPELT FLOUR, water, 14% BUTTER, WHEAT PROTEIN, WHEAT BRAN, MALTED BARLEY FLOUR, 2% SPELT BRAN, linseeds, yeast, sugar, salt, WHEAT GERM, WHOLE EGG POWDER, potato flakes, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, vegetable oil: rapeseed; SWEET WHEY POWDER, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, hemicellulase, amylase, xylanase, cellulase; WHEAT FLOUR, thickener: Guar gum.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 30% FARINA DI FARRO, acqua, 14% BURRO, PROTEINE DI FRUMENTO, CRUSCA DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, 2% CRUSCA DI FARRO, semi di lino, lievito, zucchero,

sale, GERME DI GRANO, UOVO INTERO IN POLVERE, flocchi di patata, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, olio vegetale: colza; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, emicellulasi, amilasi, xilanasi, cellulasi; FARINA DI FRUMENTO, addensante: Gomma di guar.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 30586 Dinkel Croissant

Bildname englisch: 30586 Spelt Croissant

Bildname italienisch: 30586 Croissant al farro

Product 146: Butter-Croissant mit Schokocreame

LagerNr: 30611

BasisartikelNr: B0018-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 12

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant mit Schokocreame

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant mit Schokocreame

Produktbeschreibung deutsch: Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant with Chocolate-Cream

Produktbeschreibung englisch: A delicate creamy delight refined with fine rich chocolate cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant alla crema al cioccolato

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere cremoso e delicato con crema di cioccolato dal gusto pieno.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 2

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Hefe, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEI-WEIß, WEIZENQUELLMEHL, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Aroma.. 16% Schokoladencremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, sugar, vegetable oil: sunflower; yeast, low fat cocoa powder, vegetable fats: palm, coco; salt, cocoa mass, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, cocoa butter, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; flavouring.. 16% Chocolate cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, zucchero, olio vegetale: girasole; lievito, cacao magro in polvere, grassi vegetali: palma, cocco; sale, massa di cacao, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, burro di cacao, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma.. 16% crema al cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 30611 Butter Croissant mit Schokocreme

Bildname englisch: 30611 Butter Croissant with Chocolate Cream

Bildname italienisch: 30611 Croissant alla crema al cioccolato

Product 147: Vanillebrille

LagerNr: 30661

BasisartikelNr: B0023-04

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Vanillebrille

Artikelbezeichnung deutsch: Vanillebrille

Produktbeschreibung deutsch: Knusprig und cremig - eine genussvolle Verbindung!

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Vanilla Pastry Spirals

Produktbeschreibung englisch: Crispy, creamy – a pleasurable experience!

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Chiocciola alla crema

Produktbeschreibung italienisch: Croccante e cremoso - un'unione pieno di piacere!

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 11% BUTTER, Zucker, MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), HÜHNERVOLLEI, Modifizierte Stärken, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 40% Vanillecreme

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 11% BUTTER, sugar, LOW FAT QUARK, WHOLE EGG, modified starch, yeast, SWEET WHEY POWDER, dextrose, SKIMMED MILK POWDER, vegetable oil: coco; EGG WHITE POWDER, salt, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; thickener: Sodium alginate; glucose syrup, stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.. 40% Vanilla cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 11% BURRO, zucchero, QUARK MAGRO, UOVO INTERO, amidi modificati, lievito, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, destrosio, LATTE MAGRO IN POLVERE, olio vegetale: cocco; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici

dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; ad-
densante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, stabilizzante: Solfato di calcio,
Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia
con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico,
amilasi, xilanasi.. 40% Crema di vaniglia

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30661 Vanillebrille

Bildname englisch: 30661 Vanilla Pastry Spirals

Bildname italienisch: 30661 Chiocciola alla crema

Product 148: Apfelkörbchen

LagerNr: 30726

BasisartikelNr: B0028-08

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 130g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Apfelkörbchen

Artikelbezeichnung deutsch: Apfelkörbchen

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtiges Gebäckkörbchen mit saftigen Apfelstückchen,
einer leichten Zimtnote und Rosinen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apple Basket

Produktbeschreibung englisch: Fruity pastry basket with juicy apple chunks, a hint of cinnamon and raisins.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cestino alle mele

Produktbeschreibung italienisch: Prodotto da forno a forma di cestino con succosi pezzetti di mela, una leggera nota di cannella e uvetta.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 29% Äpfel, WEIZENMEHL, Wasser, 10% BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; pflanzliches Öl: Baumwollsaat.. 42% Apfelfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 29% apples, WHEAT FLOUR, water, 10% BUTTER, sugar, apple juice concentrate, raisins, yeast, modified starch, salt, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); acid: Citric acid; cinnamon, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; vegetable oil: Cottonseed.. 42% Apple filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 29% mele, FARINA DI FRUMENTO, acqua, 10% BURRO, zucchero, succo di mela concentrato, uvetta, lievito, amidi modificati, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); acidificante: Acido citrico; cannella, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; olio vegetale: Semi di cotone.. 42% ripieno di mele

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 30726 Apfelkoerbchen

Bildname englisch: 30726 Apple Basket

Bildname italienisch: 30726 Cestino alle mele

Product 149: Maxi-Nuss-Schnecke

LagerNr: 30871

BasisartikelNr: B0193-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 1 x 36

Nenngewicht: 150g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Maxi-Nuss-Schnecke

Artikelbezeichnung deutsch: Maxi-Nuss-Schnecke

Produktbeschreibung deutsch: Maximaler Nuss-Genuss wird hier garantiert: Reichlich Füllung im Buttercroissantteig macht diese Schnecke zu einer runden Sache.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Nut Spiral

Produktbeschreibung englisch: The height of nutty pleasure: The generous filling in a butter croissant spiral is a treat for the tastebuds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Maxi chiocciola alle nocciole

Produktbeschreibung italienisch: L'esaltazione del gusto delle nocciole é garantita: la ricca farcitura avvolta dall'impasto del croissant al burro rende questa chiocciola semplicemente perfetta.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, 11% HASELNÜSSE, Zucker, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Zimt, WEIZENWEIß, Stärke: WEIZEN; fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIWEIßPULVER, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 40% Nussfüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, 11% HAZELNUTS, sugar, CLARIFIED BUTTER, WHOLE EGG, yeast, salt, WHOLE EGG POWDER, WHOLE MILK POWDER, cinnamon, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; low fat cocoa powder, EGG WHITE POWDER, MALTED BARLEY FLOUR, dextrose, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring.. 40% nut filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, 11% NOCCIOLE, zucchero, BURRO CONCENTRATO, UOVO INTERO, lievito, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, LATTE INTERO IN POLVERE, cannella, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; cacao magro in polvere, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma.. 40% ripieno alla nocciole

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 30871 Maxi Nuss Schnecke
Bildname englisch: 30871 Nut Spiral
Bildname italienisch: 30871 Maxi chiocciola alle nocciole
Product 150: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen
LagerNr: 30891
BasisartikelNr: B0045-00
Sortiment: EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: EXPORT
Inhalt: 1 x 50
Nenngewicht: 125g
Produktliste: 2
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen
Artikelbezeichnung deutsch: Schoki- und Vanillecreme-Hörnchen
Produktbeschreibung deutsch: Ein Blickfang in Ihrer Theke und so köstlich:
Durchgehend gefülltes Gebäck mit feinsten Schweizer Schokocreme kombiniert
mit zarter Vanillecreme.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug
zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche,
knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Chocolate- and Vanilla-Cream Crescent

Produktbeschreibung englisch: An eye-catcher for your snack bar and thoroughly moreish: Pastry filled from end to end with the finest Swiss chocolate cream combined with light vanilla cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto cioccolato e crema

Produktbeschreibung italienisch: Un punto d'attrazione al Vostro banco e così delizioso: pasta ripiena di crema alla cioccolata svizzera, combinata ad una delicata crema alla vaniglia.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, Zucker, Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Kokos; Hefe, fettarmes Kakaopulver, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Dextrose, SÜßMOLKENPULVER, Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisesalz, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von

Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Kakaobutter, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; BUTTERREINFETT, Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma.. 24% Vanillecreme, 12% Schokoladencremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, sugar, vegetable oil: sunflower, coco; yeast, low fat cocoa powder, modified starch, WHOLE EGG, dextrose, SWEET WHEY POWDER, vegetable fats: palm, coco; salt, cocoa mass, SKIMMED MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); cocoa butter, thickener: Sodium alginate; glucose syrup, stabiliser: Calcium sulphate, Diphosphates; CLARIFIED BUTTER, food colouring: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring.. 24% vanilla cream, 12% Chocolate cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, zucchero, oli vegetali: girasole, cocco; lievito, cacao magro in polvere, amidi modificati, UOVO INTERO, destrosio, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, grassi vegetali: palma, cocco; sale, massa di cacao, LATTE MAGRO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); burro di cacao, addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; BURRO CONCENTRATO, colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma.. 24% crema di vaniglia, 12% crema al cioccolato

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 30891 Schoki und Vanillecreme Hoernchen

Bildname englisch: 30891 Chocolate and Vanilla Cream Crescent

Bildname italienisch: 30891 Cornetto cioccolato e crema

Product 151: Schinken-Käse-Croissant

LagerNr: 30911

BasisartikelNr: B0216-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Schinken-Käse-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Schinken-Käse-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Der Klassiker unter den Snacks: blättriger Croissantteig trifft auf hochwertigen Schinken und leckere Käsecreme mit Mozzarella.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Ham and Cheese Croissant

Produktbeschreibung englisch: The classic snack: flaky croissant pastry meets high-quality ham and a tasty cheese cream with mozzarella.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Cornetto prosciutto e formaggio

Produktbeschreibung italienisch: Il classico tra gli snack: croccante pasta croissant accompagnata da prosciutto di alta qualità e deliziosa crema al formaggio con mozzarella.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 10% Hinterschinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürz, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), 4% KÄSE, Hefe, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARTKÄSE, modifizierte Stärken, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, VOLLMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; SAHNEPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Gewürze, HÜHNERVOLLEIPULVER, natürliches Aroma.. 10% Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, 10% Ham, cooked (pork, salt, dextrose, glucose syrup, sugar, spice, stabiliser: Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite; smoke), 4% CHEESE, yeast, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% HARD CHEESE, modified starch, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, WHOLE MILK POWDER, starch: WHEAT; CREAM POWDER, EGG WHITE POWDER, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, glucose syrup, yeast extract, onion powder, spice extract, thickener: Xanthan gum; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine; spices, WHOLE EGG POWDER, natural flavouring. 10% filling made from cheese

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, 10% Prosciutto di coscia, cotto (carne di maiale, sale, destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, spezie, stabilizzante: Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; conservanti: Nitrito di sodio; fumo), 4% FORMAGGIO, lievito, 1,5% MOZZARELLA, 1,4% FROMAGGIO A PASTA DURA, amidi modificati, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, LATTE INTERO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; PANNA IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, sciroppo di glucosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, addensante: Gomma di xantano; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina; spezie, UOVO INTERO IN POLVERE, aroma naturale. 10% ripieno di formaggio

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 30911 Schinken Kaese Croissant

Bildname englisch: 30911 Ham and Cheese Croissant

Bildname italienisch: 30911 Cornetto prosciutto e formaggio

Product 152: Wiener-Würstchen-Croissant

LagerNr: 31085

BasisartikelNr: B0128-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Wiener-Würstchen-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Wiener-Würstchen-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: So einfach wie schmackhaft: Eine ganze Wiener Wurst im mit Sesam bestreuten Buttercroissant.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Frankfurter Sausage Croissant

Produktbeschreibung englisch: So simple yet so tasty: a whole Frankfurter sausage in a buttery croissant sprinkled with sesame seeds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant con würstel viennese

Produktbeschreibung italienisch: Tanto semplice quanto gustoso: un wuerstel viennese intero in un croissant cosparso di semi di sesamo.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 38% Wiener Würstchen (Schweinefleisch, Wasser, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Natriumcitrat, Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Rosmarinextrakt; Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), WEIZENMEHL, Wasser, 9% BUTTER, 2% SESAMSAAT, Hefe, Speisesalz, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 38% sausage (pork, water, bacon, salt, dextrose, spices, spice extract, stabiliser: Sodium citrates, Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate, rosemary extract; flavouring, preservative: sodium nitrite; smoke), WHEAT FLOUR, water, 9% BUTTER, 2% SESAME SEEDS, yeast, salt, sugar, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 38% Würstel cotto (carne di maiale, acqua, pancetta, sale, destrosio, spezie, estratto di spezie, stabilizzante: Citrati di sodio, Difosfati; antiossidanti: Ascorbato di sodio, Estratto di rosmarino; aroma, conservanti: Nitrito di sodio; fumo), FARINA DI FRUMENTO, acqua, 9% BURRO, 2% SEMI DI SESAMO, lievito, sale, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 31085 Wiener Wuerstchen Croissant

Bildname englisch: 31085 Frankfurter Sausage Croissant

Bildname italienisch: 31085 Croissant con wuerstel viennese

Product 153: Käsezwirbel mit Salami

LagerNr: 31100

BasisartikelNr: B0227-02

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: AT,DE,EXPORT

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Käsezwirbel mit Salami

Artikelbezeichnung deutsch: Käsezwirbel mit Salami

Produktbeschreibung deutsch: Dieser würzige Snack mit Salamistückchen ist lecker knusprig und doch wunderbar saftig durch die feine Mozzarellacreme.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cheese Twist with Salami

Produktbeschreibung englisch: This aromatic snack with salami cubes is deliciously crispy and wonderfully moist thanks to the delicate mozzarella cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Grissone sfogliato

Produktbeschreibung italienisch: È uno snack goloso: croccante con tanti pezzetti di salame ma anche morbido con la sua delicata crema alla mozzarella.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett: Shea; 8% Salami (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt, Natrium-L-Ascorbat; Rauch), 5% MOZZARELLA, 4% KÄSE, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; Zucker, modifizierte Stärken, VOLLMILCH-PULVER, Speisesalz, SAHNEPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Glukosesirup, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 29% Salami-Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, vegetable fat: shea butter; 8% salami (pork, bacon, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), spice, dextrose, spice extract, antioxidants: ascorbic acid, rosemary extract, Sodium ascorbate; smoke), 5% MOZZARELLA, 4% CHEESE, vegetable oil: sunflower, palm; sugar, modified starch, WHOLE MILK POWDER, salt, CREAM POWDER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; SKIMMED MILK POWDER, acid: Citric acid; glucose syrup, yeast extract, onion powder, spice extract, spices, natural flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 29% Salami cheese cream

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, grasso vegetale: karité; 8% salame (carne di maiale, pancetta, sale nitrito (sale,

conservanti: Nitrito di sodio), spezie, destrosio, estratto di spezie, antiossidanti: acido ascorbico, Estratto di rosmarino, Ascorbato di sodio; fumo), 5% MOZZARELLA, 4% FORMAGGIO, oli vegetali: girasole, palma; zucchero, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, PANNA IN POLVERE, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; LATTE MAGRO IN POLVERE, acidificante: Acido citrico; sciroppo di glucosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, aroma naturale, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 29% Salami Formaggiocrema

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 31100 Kaesezwirbel mit Salami

Bildname englisch: 31100 Cheese Twist with Salami

Bildname italienisch: 31100 Grissone sfogliato

Product 154: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

LagerNr: 31145

BasisartikelNr: B0249-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

Artikelbezeichnung deutsch: Maisecke mit Dekor (Knuspermais)

Produktbeschreibung deutsch: Mit einer saftigen Krume und einer durch das Dekor knusprigen Oberfläche ist die Maisecke eine ideale Snack-Grundlage.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Sweetcorn Pastry with Garnish (crunchy sweet-corn granules)

Produktbeschreibung englisch: The moist crumb and delicately crunchy surface make the Sweetcorn Pastry the perfect base for a tasty snack.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio al mais decorato (Crispymais)

Produktbeschreibung italienisch: Lo Spicchio al mais con la sua soffice mollica e la superficie delicatamente croccante è la base ideale per ogni snack.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 19% BUTTER, 6% Maisgranulat, 4% Maisgrieß, Hefe, 2% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEI-WEIß, Speisesalz, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 19% BUTTER, 6% extruded maize, 4% maize semolina, yeast, 2% maize flour, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, salt, spices, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 19% BURRO, 6% mais estruso, 4% semola di mais, lievito, 2% farina di mais, semi di girasole, PROTEINE DI FRUMENTO, sale, spezie, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 31145 Maisecke mit Dekor Knuspermais

Bildname englisch: 31145 Sweetcorn Pastry with Garnish crunchy sweetcorn granules

Bildname italienisch: 31145 Spicchio al mais decorato Crispymais

Product 155: Laugen-Korn-Ecke

LagerNr: 31156

BasisartikelNr: B0279-00

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT,DE

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugen-Korn-Ecke

Artikelbezeichnung deutsch: Laugen-Korn-Ecke

Produktbeschreibung deutsch: Kerniges Snack-Dreieck mit herzhafter Lauge und fein gewürztem Körnerdekor.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Pretzel Multi-Grain Triangle

Produktbeschreibung englisch: Multi-grain triangle snack with a savoury lye coating and a finely seasoned grain garnish.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio multicereali salato

Produktbeschreibung italienisch: Snack salato di tipo bavarese dall'aspetto e dal sapore rustico, decorato in superficie con semi delicatamente speziati.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, Hefe, Kürbiskerne, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, SESAMSAAT, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.. 4% Körnerbestreuung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 14% BUTTER, yeast, pumpkin seeds, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, salt, SESAME SEEDS, sunflower seeds, WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT BRAN, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: Sodium hydroxide; flour treatment agent: Ascorbic acid, L-Cysteine, amylase, xylanase; acid: Citric acid; spices.. 4% Grain mix

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 14% BURRO, lievito, semi di zucca, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, SEMI DI SESAMO, semi di girasole, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttori di acidità: Idrossido di sodio; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; spezie.. 4% Mix di grano

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 31156 Laugen Korn Ecke

Bildname englisch: 31156 Pretzel Multi Grain Triangle

Bildname italienisch: 31156 Spicchio multicereali salato

Product 156: Kartoffelecke

LagerNr: 31176

BasisartikelNr: B0309-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Kartoffelecke

Artikelbezeichnung deutsch: Kartoffelecke

Produktbeschreibung deutsch: Knusprig im Biss und innen kartoffelart zeigt sich unsere Kartoffelecke, die sowohl als Basis für herz hafte Snacks als auch für das Brötchensortiment bestens geeignet ist.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Potato Triangle

Produktbeschreibung englisch: Our Potato Triangle has a crunchy bite but is soft inside, making it the perfect base for savoury snacks and a popular addition to every selection of rolls.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Spicchio alle patate

Produktbeschreibung italienisch: Fragrante fuori e morbido dentro come una patata, il nostro spicchio alle patate è perfetto sia come base per gli snack salati sia nell'assortimento dei panini.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 16% BUTTER, 4% Kartoffelflocken, Hefe, 2% extrudierte Kartoffeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, Zucker, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTEN-MALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 16% BUTTER, 4% potato flakes, yeast, 2% extruded potatoes, WHOLE EGG POWDER, salt, sugar, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, 4% fiocchi di patata, lievito, 2% patate estruse, UOVO INTERO

IN POLVERE, sale, zucchero, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 31176 Kartoffelecke

Bildname englisch: 31176 Potato Triangle

Bildname italienisch: 31176 Spicchio alle patate

Product 157: Puten-Frischkäse-Croissant

LagerNr: 31195

BasisartikelNr: B0205-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Puten-Frischkäse-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Puten-Frischkäse-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Blättriger Buttercroissantteig umschließt eine Scheibe Putenbrustschinken und zartcremige Frischkäsefüllung mit Schnittlauch.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Turkey and Cream Cheese Croissant

Produktbeschreibung englisch: Flaky butter croissant pastry filled with a slice of turkey ham and smooth cream cheese with chives.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al tacchino e formaggio fresco

Produktbeschreibung italienisch: Sfogliato al burro che racchiude una fetta di petto di tacchino al forno e una cremosa farcitura al formaggio fresco con erba cipollina.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 10% Putenbrustschinken (Putenbrustfleisch, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Stabilisator: Triphosphat; natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakt, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), CRÈME FRAÎCHE, KÄSE, 3% FRISCHKÄSE (MILCH, Stärke: Tapioka; Speisesalz), Hefe, Zucker, Speisesalz, SESAMSAAT, Leinsamen, WEIZENEIWEIß, Modifizierte Stärke, Stärke: WEIZEN; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Schnittlauch, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; HÜHNERVOLLEIPULVER.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, 10% turkey breast ham (turkey breast meat, salt, glucose syrup, dextrose, stabiliser: Triphosphates; natural flavouring, antioxidant: Sodium ascorbate; spice extract, preservative: sodium nitrite), CRÈME FRAÎCHE, CHEESE, 3% cream cheese (MILK, starch: tapioca; salt), yeast, sugar, salt, SESAME SEEDS, linseeds, WHEAT PROTEIN, modified starch, starch: WHEAT; EGG WHITE POWDER, dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, chives, thickener: Xanthan gum; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine; WHOLE EGG POWDER.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, 10% prosciutto di tacchino (carne petto di tacchino, sale, sciroppo di glucosio, destrosio, stabilizzante: Trifosfati; aroma naturale, antiossidante: Ascorbato di sodio; estratto di spezie, conservanti: Nitrito di sodio), CRÈME FRAÎCHE, FORMAGGIO, 3% formaggio fresco (LATTE VACCINO, amido: tapioca; sale), lievito, zucchero, sale, SEMI DI SESAMO, semi di lino, PROTEINE DI FRUMENTO, amidi modificati, amido: FRUMENTO; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, erba cipollina, addensante: Gomma di xantano; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina; UOVO INTERO IN POLVERE.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 31195 Puten Frischkaese Croissant

Bildname englisch: 31195 Turkey and Cream Cheese Croissant

Bildname italienisch: 31195 Croissant al tacchino e formaggio fresco

Product 158: Mini-Butterplunder-Mix

LagerNr: 31200

BasisartikelNr: B0022-04 B0024-04 B0028-10 B0268-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 4 x 20

Nenngewicht: 40g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Butterplunder-Mix

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Butterplunder-Mix

Produktbeschreibung deutsch: Kleine leckere Plundergebäcke in vier verschiedenen Sorten: Mini-Quarktasche, Mini-Nuss-Schnecke, Mini-Apfelkörbchen und Mini-Vanillecreme-Rolle.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Butter Pastry Mix

Produktbeschreibung englisch: Mouth-watering miniature pastries in four different varieties: Mini Quark Turnover, Mini Nut Spiral, Mini Apple Basket and Mini Vanilla Cream Pastry

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini-Mix pasticceria al burro

Produktbeschreibung italienisch: Golosi pasticcini di pasta sfoglia lievitata al burro in 4 versioni: Mini pasticcino al quark, Mini girella alle nocciole, Mini cestino alle mele, Mini saccottino alla crema.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Informare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Mini-Nuss-Schnecke (WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, 11% BUTTER, 11% HASELNÜSSE, Hefe, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma), Mini-Vanillecreme-Rolle (WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, Hefe, modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER, Kakao-masse, Dextrose, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, MAGERMILCH-PULVER, WEIZENQUELLMEHL, pflanzliches Öl: Kokos; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, Kakaobutter, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen), Mini-Quarktasche (WEIZENMEHL, 18% MAGERQUARK (AT: MAGER-TOPFEN), Wasser, 13% BUTTER, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMI

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: Mini-Nuss-Schnecke (WHEAT FLOUR, water, sugar, 11% BUTTER, 11% HAZELNUTS, yeast, CLARIFIED BUTTER, WHOLE EGG, salt, WHOLE EGG POWDER, dextrose, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; cinnamon, low fat cocoa powder, EGG WHITE POWDER, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring), Mini-Vanillecreme-Rolle (WHEAT FLOUR, water, 15% BUTTER, sugar, yeast, modified starch, WHOLE EGG, salt, SWEET WHEY POWDER, cocoa mass, dextrose, WHOLE EGG POWDER, WHEAT PROTEIN, SKIMMED MILK POWDER, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, vegetable oil: coco; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, lecithins (contains SOYBEANS); thickener: Sodium alginate; glucose syrup, cocoa butter, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase; stabilisers: Calcium sulphate, Diphosphates; colouring food: carrot extract; natural vanilla flavouring with other natural flavourings), Mini-Quarktasche (WHEAT FLOUR, 18% LOW FAT QUARK, water, 13% BUTTER, sugar, yeast, WHOLE EGG, fully hydrogenated vegetable fat: coco; SKIMMED MILK POWDER, starch: WHEAT; salt, modifi

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: Mini-Nuss-Schnecke (FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, 11% BURRO, 11% NOCCIOLE, lievito, BURRO CONCENTRATO, UOVO INTERO, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; cannella, cacao magro in polvere, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma), Mini-Vanillecreme-Rolle (FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, zucchero, lievito, amidi modificati, UOVO INTERO, sale, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, massa di cacao, destrosio, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, LATTE MAGRO IN POLVERE, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, olio vegetale: cocco; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); addensante: Alginato di sodio; sciroppo di glucosio, burro di cacao, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; stabilizzanti: Solfato di calcio, Difosfati; colorante alimentare: estratto di carota; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali), Mini-Quarktasche (FARINA DI FRUMENTO, 18% QUARK MAGRO, acq

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 0

ohne Geschmacksverstärker: 0

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0
ohne gehärtete Fette: 0
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 31200 Mini Butterplunder Mix
Bildname englisch: 31200 Mini Butter Pastry Mix
Bildname italienisch: 31200 Mini Mix pasticceria al burro
Product 159: Mini-Twister-Trio "Snack"
LagerNr: 31300
BasisartikelNr: B0269-01 B0270-01 B0271-01
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT
Inhalt: 3 x 20
Nenngewicht: 55g
Produktliste: 4
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Twister-Trio "Snack"
Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Twister-Trio "Snack"
Produktbeschreibung deutsch: Kleine gedrehte Blätterteigstangen mit drei feinen herzhaften Füllungen: Tomate, Käse und Spinat-Lauch.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Mini Twister Trio "Snack"
Produktbeschreibung englisch: Mini twisted puff pastry sticks with three delicious savoury fillings: tomato, cheese and spinach/leek.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini twister trio "snack"

Produktbeschreibung italienisch: Piccole trecce di pasta sfoglia girate a mano con tre gustosi ripieni salati: pomodoro, formaggio e spinaci-porro.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: ;Verkehrsbezeichnung; (Wasser, WEIZEN-MEHL, pflanzliches Fett: Shea; 32% KÄSE, Lauch, Spinat, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm, Raps; modifizierte Stärken, Zucker, HARTWEIZENGRIEß, Speisesalz, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCHPULVER, Tomatenpulver, Zwiebeln, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze, Hefeextrakt, Stärke: Mais; Maltodextrin, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Kräuter, natürliches Aroma, Hefe, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Extrakt (CH: Randenextrakt); Aroma, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure).

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: ;Verkehrsbezeichnung; (water, WHEAT FLOUR, vegetable fat: shea butter; 32% CHEESE, leeks, spinach, vegetable oil: sunflower, palm, rapeseed; modified starch, sugar, DURUM WHEAT SEMOLINA,

salt, WHOLE EGG, WHOLE MILK POWDER, tomato powder, onions, CREAM POWDER, SKIMMED MILK POWDER, glucose syrup, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; spices, yeast extract, starch: maize; maltodextrin, onion powder, spice extract, herbs, natural flavouring, yeast, colouring food: beetroot extract; flavouring, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid).

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: [Verkehrsbezeichnung] (acqua, FARINA DI FRUMENTO, grasso vegetale: karitè; 32% FORMAGGIO, porro, spinaci, oli vegetali: girasole, palma, colza; amidi modificati, zucchero, SEMOLA DI GRANO DURO, sale, UOVO INTERO, LATTE INTERO IN POLVERE, pomodoro in polvere, cipolle, PANNA IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; spezie, estratto di lievito, amido: mais; maltodestrine, cipolla in polvere, estratto di spezie, erbe, aroma naturale, lievito, colorante alimentare: estratto di barbabietole; aroma, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico)

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 0

ohne Geschmacksverstärker: 0

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 31300 Mini Twister Trio "Snack"

Bildname englisch: 31300 Mini Twister Trio "Snack"

Bildname italienisch: 31300 Mini twister trio "snack"

Product 160: Butter-Croissant, ungegart

LagerNr: 31511

BasisartikelNr: B0010-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen:

Inhalt: 2 x 60

Nenngewicht: 65g

Produktliste: 1

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Butter-Croissant, ungegart

Artikelbezeichnung deutsch: Butter-Croissant, ungegart

Produktbeschreibung deutsch: Ein buttriges Vergnügen für jede Tageszeit.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Tiefgekühlte Teiglinge im Gärraum bzw. im Gärunterbrecher nicht über 30°C garen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Butter Croissant, unproved

Produktbeschreibung englisch: A buttery delight for any time of day.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Prove the deep-frozen pastries in the proving room or proving interrupter, ensuring the temperature does not exceed 30°C. Place in a preheated oven (vent closed) and bake with plenty of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant al burro (curvo), non lievitata

Produktbeschreibung italienisch: Un piacere al burro per ogni momento della giornata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare lievitare i prodotti ad una temperatura non superiore ai 30°C. Infornare i prodotti e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 2

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 20% BUTTER, Zucker, Hefe, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 20% BUTTER, sugar, yeast, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase, L-Cysteine.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 20% BURRO, zucchero, lievito, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, UOVO INTERO IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi, L-cisteina.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 31511 Butter Croissant, ungegart

Bildname englisch: 31511 Butter Croissant, unproved

Bildname italienisch: 31511 Croissant al burro curvo, non lievitata

Product 161: Mini-Butter-Croissant

LagerNr: 32500

BasisartikelNr: B0010-12

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 2 x 90

Nenngewicht: 30g

Produktliste: 4

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Butter-Croissant

Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Butter-Croissant

Produktbeschreibung deutsch: Hochwertiges Buttercroissant im Miniformat mit Eistreiche.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 190°C Vorheiztemperatur / 155 - 160°C Backtemperatur

Backzeit deutsch: 18 - 20 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Butter Croissant

Produktbeschreibung englisch: High-quality, egg-brushed butter croissant in a mini format.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for around 15 - 30 min., then load into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 15 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 190°C preheated temperature / 155 - 160°C baking temperature

Backzeit englisch: 18 - 20 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini croissant al burro

Produktbeschreibung italienisch: Croissant al burro di alta qualità in formato mini con spennellatura all'uovo.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Backzeit italienisch: 18 - 20 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Hemicellulase, Xylanase, Amylase, Cellulase, Transglutaminase.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 24% BUTTER, water, yeast, sugar, WHOLE EGG, salt, WHEAT GLUTEN, WHEAT MALT FLOUR, flour treatment agent: Ascorbic acid, hemicellulase, xylanase, amylase, cellulase, transglutaminase.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 24% BURRO, acqua, lievito, zucchero, UOVO INTERO, sale, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI GRANO MALTO, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, emicellulasi, xilanasi, amilasi, cellulasi, transglutaminasi.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 2
ohne Palm: 2
Bildname deutsch: 32500 Mini Butter Croissant
Bildname englisch: 32500 Mini Butter Croissant
Bildname italienisch: 32500 Mini croissant al burro
Product 162: Mini-Korn-Hörnchen
LagerNr: 33005
BasisartikelNr: B0096-02
Sortiment: DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: EXPORT,DE
Inhalt: 1 x 60
Nenngewicht: 35g
Produktliste: 4
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Mini-Korn-Hörnchen
Artikelbezeichnung deutsch: Mini-Korn-Hörnchen
Produktbeschreibung deutsch: Mit Butter tourierter Körnerteig, garniert mit Sesamsaat.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.
Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C
Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.
Backschwaden deutsch: viel
Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Mini Pretzel Multi-Grain Cornet

Produktbeschreibung englisch: Mini multi grain croissant garnished with sesame seeds.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Mini croissant salato con semi vari

Produktbeschreibung italienisch: Minicornetti salati guarniti con semi di sesamo.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 5% SESAMSAAT, Hefe, WEIZENVOLLKORNMEHL, Speisesalz, Säureregulator: Natriumhydroxid; ROGGENVOLLKORNSCHROT, HAFERKLEIE, Leinsamen, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Amylase, Xylanase; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, 5% SESAME SEEDS, yeast, WHOLEGRAIN WHEATFLOUR, salt, acidity regulator: Sodium hydroxide; WHOLE GRAIN RYE FLOUR, OAT

BRAN, linseeds, MALTED BARLEY FLOUR, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; flour treatment agent: Ascorbic acid, L-Cysteine, amylase, xylanase; acid: Citric acid; spices.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, 5% SEMI DI SESAMO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, correttori di acidità: Idrossido di sodio; FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; spezie.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 2

ohne Palm: 2

Bildname deutsch: 33005 Mini Korn Hoernchen

Bildname englisch: 33005 Mini Pretzel Multi Grain Cornet

Bildname italienisch: 33005 Mini croissant salato con semi vari

Product 163: Blätterteig-Apfelmuschel

LagerNr: 33010

BasisartikelNr: B0132-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 90

Nenngewicht: 95g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Blätterteig-Apfelmuschel

Artikelbezeichnung deutsch: Blätterteig-Apfelmuschel

Produktbeschreibung deutsch: Viel stückige Apfelfüllung im Blätterteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apple Pastry

Produktbeschreibung englisch: Generous diced apple filling in puff pastry.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Conchiglia di sfoglia alle mele

Produktbeschreibung italienisch: Abbondante ripieno di mele in pasta sfoglia.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% Äpfel, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, pflanzliche Öle: Sonnenblume, Baumwollsaat; Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, modifizierte Stärke, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 31% Apfelfüllung, 3% Zuckerdekor

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 21% apples, water, vegetable fat: shea butter; sugar, vegetable oil: sunflower, Cottonseed; apple juice concentrate, raisins, modified starch, salt, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; cinnamon, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 31% Apple filling, 3% decorating sugar

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 21% mele, acqua, grasso vegetale: karitè; zucchero, oli vegetali: girasole, Semi di cotone; succo di mela concentrato, uvetta, amido modificato, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; cannella, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 31% ripieno di mele, 3% zucchero decorazione

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 33010 Blaetterteig Apfelmuschel

Bildname englisch: 33010 Apple Pastry

Bildname italienisch: 33010 Conchiglia di sfoglia alle mele

Product 164: Donut, natur

LagerNr: 36625

BasisartikelNr: B3300-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 45g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Donut, natur

Artikelbezeichnung deutsch: Donut, natur

Produktbeschreibung deutsch: Softer Hefedonut mit feiner Textur als Grundlage für kreative Veredelungen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Plain Donut

Produktbeschreibung englisch: Soft yeast donut with a fine texture – the perfect base for creative decorations.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Donut, naturale

Produktbeschreibung italienisch: Soffice donut lievitato con fine consistenza perfetto come base per decorazioni creative.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzliches Öl: Palm; Zucker, Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), Hefe, Speisesalz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; MOLKENPULVER, MILCHZUCKER, Mehlbehandlungsmitel: Ascorbinsäure.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, vegetable oil: palm; sugar, margarine (vegetable oil and fat: palm, rapeseed; water, lemon juice), yeast, salt, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Sodium stearoyl-2-lactylate; WHEAT PROTEIN, raising agent: Sodium bicarbonate, disodium diphosphate; dextrose, stabiliser: Guar gum; WHEY POWDER, MILK SUGAR, flour treatment agent: Ascorbic acid.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, olio vegetale: palma; zucchero, margarina (oli vegetali e grassi: palma, colza; acqua, succo di limone), lievito, sale, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoyl-2-lattilato di sodio; PROTEINE DI FRUMENTO, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico; destrosio, stabilizzante: Gomma di guar; SIERO DI LATTE IN POLVERE, LATTOSIO, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 36625 Donut, natur
Bildname englisch: 36625 Plain Donut
Bildname italienisch: 36625 Donut, naturale
Product 165: Donut, dunkel glasiert
LagerNr: 36630
BasisartikelNr: B3301-00
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT
Inhalt: 1 x 48
Nenngewicht: 52g
Produktliste: 6
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Donut, dunkel glasiert
Artikelbezeichnung deutsch: Donut, dunkel glasiert
Produktbeschreibung deutsch: Leckerer Hefedonut mit attraktiver, dunkler Veredelung.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.
Backtemperatur deutsch:
Backzeit deutsch:
Backschwaden deutsch:
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Dark Donut
Produktbeschreibung englisch: Tasty yeast donut with an attractive, dark finish.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Dark Donut

Produktbeschreibung italienisch: Goloso donut lievitato con accattivante copertura scura.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern; Zucker, Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), 1,8% fettarmes Kakaopulver, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; MOLKENPULVER, MILCHZUCKER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.13% kakao-haltige Fettglasur

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, vegetable oil and fat: palm, palm kernel; sugar, margarine (vegetable oil and fat: palm, rapeseed; water, lemon juice), 1,8% low fat cocoa powder, yeast, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters

of mono- and diglycerides of fatty acids, Sodium stearoyl-2-lactylate, Lecithins; salt, WHEAT PROTEIN, raising agent: disodium diphosphate, Sodium bicarbonate; dextrose, stabiliser: Guar gum; WHEY POWDER, MILK SUGAR, flour treatment agent: Ascorbic acid.13% dark glaze with cocoa

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, oli vegetali e grassi: palma, nocciolo di palma; zucchero, margarina (oli vegetali e grassi: palma, colza; acqua, succo di limone), 1,8% cacao magro in polvere, lievito, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoyl-2-lattilato di sodio, lecitine; sale, PROTEINE DI FRUMENTO, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; destrosio, stabilizzante: Gomma di guar; SIERO DI LATTE IN POLVERE, LATTOSIO, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico.13% glassa con cacao

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 36630 Donut, dunkel glasiert

Bildname englisch: 36630 Dark Donut

Bildname italienisch: 36630 Dark Donut

Product 166: Vanille-Donut, glasiert

LagerNr: 36660

BasisartikelNr: B3302-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 68g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Vanille-Donut, glasiert

Artikelbezeichnung deutsch: Vanille-Donut, glasiert

Produktbeschreibung deutsch: Attraktiv veredelter Hefedonut gefüllt mit leckerer Vanillecreme.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Vanilla Donut, glazed

Produktbeschreibung englisch: Attractively decorated yeast donut filled with delicious vanilla cream.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Donut alla crema, glassato

Produktbeschreibung italienisch: Donut lievitato con accattivante decorazione farcito con squisita crema pasticcera.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern, Kokos; Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Modifizierte Stärke, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, WEIZENEI-WEIß, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat; fet-tarmes Kakaopulver, Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; MOLKENPUL-VER, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; MILCHZUCKER, Färbendes Lebens-mittel: Safflorextrakt; Natürliches Vanillearoma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, sugar, veg-etable oil and fat: palm, palm kernel, coco; margarine (vegetable oil and fat: palm, rapeseed; water, lemon juice), glucose syrup, SKIMMED MILK POW-DER, modified starch, yeast, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Sodium stearoyl-2-lactylate, Lecithins; salt, WHEAT PROTEIN, raising agent: disodium diphosphate, Sodium bicarbonate; low fat cocoa powder, dextrose, sta-biliser: Guar gum; WHEY POWDER, preservative: Potassium sorbate; MILK SUGAR, food colouring: safflower extract; natural vanilla flavouring, flour treat-ment agent: Ascorbic acid.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, oli vegetali e grassi: palma, nocciolo di palma, cocco; margarina (oli vegetali e grassi: palma, colza; acqua, succo di limone), sciroppo di gluco-sio, LATTE MAGRO IN POLVERE, amidi modificati, lievito, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoyl-2-lactilato di sodio, lecitine; sale, PRO-TEINE DI FRUMENTO, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; cacao magro in polvere, destrosio, stabilizzante: Gomma di guar; SIERO DI LATTE IN POLVERE, conservanti: Sorbato di potassio; LATTO-SIO, colorante alimentare: estratto di cartamo; aroma naturale di vaniglia, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 0
Bildname deutsch: 36660 Vanille Donut, glasiert
Bildname englisch: 36660 Vanilla Donut, glazed
Bildname italienisch: 36660 Donut alla crema, glassato
Product 167: Nuss-Nougat-Donut, glasiert
LagerNr: 36665
BasisartikelNr: B3304-00
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT
Inhalt: 1 x 48
Nenngewicht: 68g
Produktliste: 6
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Nuss-Nougat-Donut, glasiert
Artikelbezeichnung deutsch: Nuss-Nougat-Donut, glasiert
Produktbeschreibung deutsch: Zartschmelzende Nuss-Nougatcreme im feinporigen Hefedonut mit ansprechender Glasur.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.
Backtemperatur deutsch:
Backzeit deutsch:
Backschwaden deutsch:
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Nougat Donut, glazed

Produktbeschreibung englisch: Melt-in-the-mouth nougat cream in a finely pored yeast donut with an appealing glaze.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Donut alla crema nocciole e cacao, glassato

Produktbeschreibung italienisch: Donut glassato farcito con crema di nocciole e cacao che si scioglie in bocca.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern, Kokos, Raps; Wasser, Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), HASELNÜSSE, fettarmes Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, MOLKENPULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, sugar, vegetable oil and fat: palm, palm kernel, coco, rapeseed; water, margarine (vegetable oil and

fat: palm, rapeseed; water, lemon juice), HAZELNUTS, low fat cocoa powder, SKIMMED MILK POWDER, MILK SUGAR, yeast, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Sodium stearoyl-2-lactylate, Lecithins; salt, WHEAT PROTEIN, WHEY POWDER, raising agent: Sodium bicarbonate, disodium diphosphate; dextrose, stabiliser: Guar gum; flour treatment agent: Ascorbic acid.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, zucchero, oli vegetali e grassi: palma, nocciolo di palma, cocco, colza; acqua, margarina (oli vegetali e grassi: palma, colza; acqua, succo di limone), NOCCIOLE, cacao magro in polvere, LATTE MAGRO IN POLVERE, LATTOSIO, lievito, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoyl-2-lactilato di sodio, lecitine; sale, PROTEINE DI FRUMENTO, SIERO DI LATTE IN POLVERE, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico; destrosio, stabilizzante: Gomma di guar; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico.

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 36665 Nuss Nougat Donut, glasiert

Bildname englisch: 36665 Nougat Donut, glazed

Bildname italienisch: 36665 Donut alla crema nocciole e cacao, glassato

Product 168: Donut-Trio-Mix

LagerNr: 36700

BasisartikelNr: B3302-00 B3303-00 B3304-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 3 x 12

Nenngewicht: 55g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Donut-Trio-Mix

Artikelbezeichnung deutsch: Donut-Trio-Mix

Produktbeschreibung deutsch: Die beliebten Sorten Pink Donut, Vanille-Donut und Nuss-Nougat-Donut in einem Mix-Karton.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Donut-Trio-Mix

Produktbeschreibung englisch: The popular varieties Pink Donut, Vanilla Donut and Nougat Donut in a mixed box.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Donut-Trio-Mix

Produktbeschreibung italienisch: Le versioni più amate Pink, crema pasticcera e crema di nocciole e cacao in un cartone mix.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern, Kokos, Raps; Margarine (Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), MAGERMILCHPULVER, Hefe, Glukosesirup, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; fettarmes Kakaopulver, HASELNÜSSE, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Modifizierte Stärke, MILCHZUCKER, Dextrose, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat; Kakaobutter, MOLKENPULVER, Stabilisator: Guarkernmehl; Farbstoff: Echtes Karmin; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Färbendes Lebensmittel: Safflorextrakt; Natürliches Vanillearoma, Überzugsmittel: Gummi arabicum.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, sugar, vegetable oil and fat: palm, palm kernel, coco, rapeseed; margarine (vegetable oil and fat: palm, rapeseed; water, lemon juice), SKIMMED MILK POWDER, yeast, glucose syrup, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Sodium stearoyl-2-lactylate, Lecithins; low fat cocoa powder, HAZELNUTS, salt, WHEAT PROTEIN, modified starch, MILK SUGAR, dextrose, raising agent: disodium diphosphate, Sodium bicarbonate; cocoa butter, WHEY POWDER, stabiliser: Guar gum; colour: Cochineal; flour treatment agent: Ascorbic acid; preservative: Potassium sorbate; food colouring: safflower extract; natural vanilla flavouring, glazing agent: Acacia gum.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, oli vegetali e grassi: palma, nocciolo di palma, cocco, colza; margarina (oli vegetali e grassi: palma, colza; acqua, succo di limone), LATTE MAGRO IN POLVERE, lievito, sciroppo di glucosio, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoyl-2-lactilato di sodio, lecitine; cacao magro in polvere, NOCCIOLE, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, amidi modificati, LATTOSIO, destrosio, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; burro di cacao, SIERO DI LATTE IN POLVERE, stabilizzante: Gomma di guar; coloranti: Cocciniglia; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico; conservanti: Sorbato di potassio; colorante alimentare: estratto di cartamo; aroma

naturale di vaniglia, agenti di rivestimento: Gomma d'acacia.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 0

ohne Geschmacksverstärker: 0

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 0

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 36700 Donut Trio Mix

Bildname englisch: 36700 Donut Trio Mix

Bildname italienisch: 36700 Donut Trio Mix

Product 169: Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor

LagerNr: 36705

BasisartikelNr: B3305-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 54g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor

Artikelbezeichnung deutsch: Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor

Produktbeschreibung deutsch: Bunt veredelter Hefedonut in attraktiver und auffälliger Optik.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Dark Donut with Confetti Sprinkles

Produktbeschreibung englisch: Colourfully decorated, yeast-leavened donut - attractive and eye-catching.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Dark Donut con coriandoli colorati

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, pflanzliche Öle und Fette: Palmkern, Palm; Margarine (pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Wasser, Zitronensaft), 1,7% fettarmes Kakaopulver, Hefe, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat,

Lecithine; Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat; Dextrose, Stabilisator: Guarkernmehl; Stärken: Kartoffel, Mais; Reismehl, MOLKENPULVER, MILCHZUCKER, Färbende Lebensmittel: Apfelkonzentrat, Kürbiskonzentrat, Zitronenkonzentrat, Schwarze-Johannisbeere-Konzentrat, Spirulinakonzentrat, Karottenkonzentrat, Hibiskuskonzentrat, Paprikakonzentrat, Rettich Konzentrat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.13% kakaohaltige Fettglasur, 3% bunter Zuckerstreudekor

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, sugar, vegetable oil and fat: palm kernel, palm; margarine (vegetable oil and fat: palm, rapeseed; water, lemon juice), 1,7% low fat cocoa powder, yeast, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Sodium stearoyl-2-lactylate, Lecithins; salt, WHEAT PROTEIN, raising agent: Sodium bicarbonate, disodium diphosphate; dextrose, stabiliser: Guar gum; starch: potato, maize; rice flour, WHEY POWDER, MILK SUGAR, colouring food: apple concentrate, pumpkin concentrate, lemon concentrate, blackcurrant concentrate, spirulin concentrate, carrot concentrate, hibiscus concentrate, paprika concentrate, radish concentrate; flour treatment agent: ascorbic acid.13% dark glaze, 3% coloured sugar confetti

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, oli vegetali e grassi: nocciolo di palma, palma; margarina (oli vegetali e grassi: palma, colza; acqua, succo di limone), 1,7% cacao magro in polvere, lievito, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoil-2-lattilato di sodio, lecitine; sale, PROTEINE DI FRUMENTO, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico; destrosio, stabilizzante: Gomma di guar; amido: patata, mais; farina di riso, SIERO DI LATTE IN POLVERE, LAT-TOSIO, coloranti alimentari: concentrato di mela, concentrato di zucca, concentrato di limone, concentrato di ribes nero, concentrato di spirulina, carota concentrato, concentrato di ibisco, concentrato di paprika, concentrato di ravanello; agente di trattamento della farina: acido ascorbico.13% glassa scura, 3% coriandoli in zucchero

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 36705 Donut, dunkel glasiert mit Konfettidekor

Bildname englisch: 36705 Dark Donut with Confetti Sprinkles
Bildname italienisch: 36705 Dark Donut con coriandoli colorati
Product 170: Laugenbreze
LagerNr: 37200
BasisartikelNr: B9017-01
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE
Inhalt: 4 x 24
Nenngewicht: 90g
Produktliste: 7
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Laugenbreze
Artikelbezeichnung deutsch: Laugenbreze
Produktbeschreibung deutsch: Ob herzhaft belegt, mit Butter bestrichen oder einfach pur - die Laugenbreze ist überall ein Genuss.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.
Backtemperatur deutsch: 160 - 170°C
Backzeit deutsch: 13 - 16 Min.
Backschwaden deutsch: ohne
Garniervorschlag deutsch: undefined
Artikelbezeichnung englisch: Bavarian Pretzel
Produktbeschreibung englisch: Be it with a savoury filling, simply buttered or completely on their own, our lye pretzels are always a treat anytime and anywhere.
Produktvorteile englisch: undefined
Backen englisch: Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.
Backtemperatur englisch: 160 - 170°C

Backzeit englisch: 13 - 16 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Brezen bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Con un ripieno salato, o spalmati con il burro o semplicemente così come sono, i nostri "brezen bavaresi" sono sempre ed in ogni occasione un piacere per il palato

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

Backtemperatur italienisch: 160 - 170°C

Backzeit italienisch: 13 - 16 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Pflanzliches Öl; Raps; Speisesalz, Stabilisator: Guarkernmehl; Dextrose, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase.(mit Salzbeipack 140g)

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, yeast, vegetable oil: rapeseed; salt, stabiliser: Guar gum; dextrose, emulsifier: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; WHEAT MALT FLOUR, acidity regulator: Sodium hydroxide; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, hemicellulase. (with salt pack 140g)

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, lievito, olio vegetale: colza; sale, stabilizzante: Gomma di guar; destrosio, emulsionante: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; FARINA DI GRANO MALTO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, emicellulasi. (con bustina sale per brezen 140g)

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1
ohne Geschmacksverstärker: 1
ohne Konservierungsstoff: 1
ohne Antioxidationsmittel: 1
ohne gehärtete Fette: 1
ohne Palm: 1
Bildname deutsch: 37200 Laugenbreze
Bildname englisch: 37200 Bavarian Pretzel
Bildname italienisch: 37200 Brezen bavarese
Product 171: Laugenbreze (schwäbische Art)
LagerNr: 37205
BasisartikelNr: B9018-00
Sortiment: AT,DE,EXPORT
Topseller:
Neu:
ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT
Inhalt: 4 x 21
Nenngewicht: 110g
Produktliste: 7
Produktübersicht:
Artikelbezeichnung österreichisch: Laugenbreze (schwäbische Art)
Artikelbezeichnung deutsch: Laugenbreze (schwäbische Art)
Produktbeschreibung deutsch: Ob herzhaft belegt, mit Butter bestrichen oder einfach pur - unsere Laugenbrezen sind immer und überall ein Genuss.
Produktvorteile deutsch: undefined
Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.
Backtemperatur deutsch: 160 - 170°C
Backzeit deutsch: 13 - 16 Min.
Backschwaden deutsch: ohne
Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Bavarian Pretzel

Produktbeschreibung englisch: Be it with a savoury filling, simply buttered or completely on their own, our lye pretzels are always a treat anytime and anywhere.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.

Backtemperatur englisch: 160 - 170°C

Backzeit englisch: 13 - 16 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Brezen bavarese

Produktbeschreibung italienisch: Con un ripieno salato, o spalmati con il burro o semplicemente così come sono, i nostri "brezen bavaresi" sono sempre ed in ogni occasione un piacere per il palato.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

Backtemperatur italienisch: 160 - 170°C

Backzeit italienisch: 13 - 16 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Pflanzliches Öl: Raps; Speisesalz, Stabilisator: Guarkernmehl; Dextrose, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENMALZMEHL, Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmitel: Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase.(mit Salzbeipack 140g)

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, yeast, vegetable oil: rapeseed; salt, stabiliser: Guar gum; dextrose, emulsifier: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; WHEAT

MALT FLOUR, acidity regulator: Sodium hydroxide; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, hemicellulase.(with salt pack 140g)

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, lievito, olio vegetale: colza; sale, stabilizzante: Gomma di guar; destrosio, emulsionante: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; FARINA DI GRANO MALTO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, emicellulasi.(con bustina sale per brezen 140g)

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 37205 Laugenbreze schwaebische Art

Bildname englisch: 37205 Bavarian Pretzel

Bildname italienisch: 37205 Brezen bavarese

Product 172: Laugenstange, eingeschnitten

LagerNr: 37310

BasisartikelNr: B9066-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 100g

Produktliste: 7

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Laugenstange, eingeschnitten

Artikelbezeichnung deutsch: Laugenstange, eingeschnitten

Produktbeschreibung deutsch: Ob herzhaft belegt, mit Butter bestrichen oder einfach pur - unsere Laugenstangen sind immer und überall ein Genuss.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge 15 - 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Backtemperatur deutsch: 160 - 170°C

Backzeit deutsch: 13 - 16 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Bavarian Breadstick, scored

Produktbeschreibung englisch: Be it with a savoury filling, simply buttered or completely on their own, our lye breadsticks are always a treat anytime and anywhere.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries for 15 - 17 min. Preheat oven and bake without steam.

Backtemperatur englisch: 160 - 170°C

Backzeit englisch: 13 - 16 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Filoncino bavarese, inciso

Produktbeschreibung italienisch: Con un ripieno salato, o spalmati con il burro o semplicemente così come sono – i nostri "filoncini bavaresi" sono sempre ed in ogni occasione un piacere per il palato.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

Backtemperatur italienisch: 160 - 170°C

Backzeit italienisch: 13 - 16 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Pflanzliches Öl: Raps; Jodsalz: Natriumchlorid, Kaliumjodat; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENEI-WEIß, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumphosphat, Natriumhydroxid; WEIZENMALZMEHL, Dextrose, Speisesalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase. (mit Salzbeipack 140g)

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, yeast, vegetable oil: rapeseed; iodized salt: sodium chloride, potassium iodate; emulsifier: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; WHEAT PROTEIN, thickener: Guar gum; acidity regulator: Diphosphates, Calcium phosphates, Sodium hydroxide; WHEAT MALT FLOUR, dextrose, salt, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase. (with salt pack 140g)

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, lievito, olio vegetale: colza; sale iodato: cloruro di sodio, ioduro di potassio; emulsionante: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; PROTEINE DI FRUMENTO, addensante: Gomma di guar; correttori di acidità: Difosfati, Fosfati di calcio, Idrossido di sodio; FARINA DI GRANO MALTO, destrosio, sale, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilnasi. (con bustina sale per brezen 140g)

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37310 Laugenstange, eingeschnitten

Bildname englisch: 37310 Bavarian Breadstick, scored

Bildname italienisch: 37310 Filoncino bavarese, inciso

Product 173: Apfelberliner

LagerNr: 37540

BasisartikelNr: B9041-01

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 110g

Produktliste: 5

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Apfelkrapfen

Artikelbezeichnung deutsch: Apfelberliner

Produktbeschreibung deutsch: Beliebtes Siedegebäck mit Apfelstücken und Apfelfruchtfüllung für jede Jahreszeit.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Fried Spiral with Apple

Produktbeschreibung englisch: Popular deep-fried donut with apple chunks and apple fruit filling for all seasons.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Krapfen alle mele

Produktbeschreibung italienisch: L'amato dolce fritto per ogni stagione con pezzetti di mela e ripieno di polpa di mele.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 15% Apfelfruchtfüllung (Zucker, Glukosesirup, 29% Äpfel, Wasser, Verdickungsmittel: Pektin; Säureregulatoren: Citronensäure, Calciumcitrate; Aroma), 14% Äpfel, Pflanzliche Fette: Palm, Sonnenblume; Zucker, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; Wasser, Hefe, MILCHZUCKER, HÜHNEREIEIGELB, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, MAGERQUARKPULVER (AT: MAGERTOPFENPULVER), Modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Maismehl, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Verdickungsmittel: Xanthan; Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 15% apple fruit filling (sugar, glucose syrup, 29% apples, water, thickener: Pectins; acidity regulator: Citric acid, Sodium citrates; flavouring), 14% apples, vegetable fats: palm, sunflower; sugar, WHOLE EGG, vegetable oil: sunflower, rapeseed; water, yeast, MILK SUGAR, EGG YOLK, SWEET WHEY POWDER, salt, acid: Citric acid; EGG WHITE POWDER, LOW FAT QUARK POWDER, modified starch, SKIMMED MILK POWDER, maize flour, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Sodium stearoyl-2-lactylate; thickener: Xanthan gum; flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 15% ripieno di mele (zucchero, sciroppo di glucosio, 29% mele, acqua, addensante: Pectina; correttori di acidità: Acido citrico, Citrati di calcio; aroma), 14% mele, grassi vegetali: palma, girasole; zucchero, UOVO INTERO, oli vegetali: girasole, colza; acqua, lievito, LATTOSIO, TUORLO D'UOVO, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, sale, acidificanti: Acido citrico; ALBUME

D'UOVO IN POLVERE, FORMAGGIO FRESCA IN POLVERE, amidi modificati, LATTE MAGRO IN POLVERE, farina di mais, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoil-2-lattilato di sodio; addensante: Gomma di xantano; aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37540 Apfelberliner

Bildname englisch: 37540 Fried Spiral with Apple

Bildname italienisch: 37540 Krapfen alle mele

Product 174: Quarkbällchen

LagerNr: 37580

BasisartikelNr: B9063-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 150

Nenngewicht: 30g

Produktliste: 5

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Topfenbällchen

Artikelbezeichnung deutsch: Quarkbällchen

Produktbeschreibung deutsch: Köstlich saftige Quarkbällchen mit feiner Porung.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Quark Ball

Produktbeschreibung englisch: Deliciously moist, finely pored quark balls.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Palline al quark

Produktbeschreibung italienisch: Deliziose e morbide palline al quark con porosità fine.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, WEIZENQUELLMEHL, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, 3% MAGERQUARKPULVER (AT: MAGER-
TOPFENPULVER), Pflanzliche Fette: Palm, Sonnenblume; Stärke: WEIZEN;
Modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, natürliches Aroma,
Verdickungsmittel: Xanthan.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, PREGELA-
TINISED WHEAT FLOUR, sugar, WHOLE EGG POWDER, 3% LOW FAT
QUARK POWDER, vegetable fats: palm, sunflower; starch: WHEAT; mod-
ified starch, SKIMMED MILK POWDER, salt, natural flavouring, thickener:
Xanthan gum.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO,
FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, zucchero, UOVO INTERO
IN POLVERE, 3% FORMAGGIO FRESCA IN POLVERE, grassi vegetali:
palma, girasole; amido: FRUMENTO; amidi modificati, LATTE MAGRO IN
POLVERE, sale, aroma naturale, addensante: Gomma di xantano.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37580 Quarkbaellchen

Bildname englisch: 37580 Quark Ball

Bildname italienisch: 37580 Palline al quark

Product 175: Berliner-Brezel

LagerNr: 37590

BasisartikelNr: B9068-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 48

Nenngewicht: 70g

Produktliste: 5

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Berliner-Brezel

Artikelbezeichnung deutsch: Berliner-Brezel

Produktbeschreibung deutsch: Diese leckere Hefe-Spezialität bringt Abwechslung in Ihr Siedegebäck-Sortiment.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren aus dem Karton nehmen und 60 - 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 24 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Donut Pretzel

Produktbeschreibung englisch: This delicious yeast-based speciality adds variety to your range of donuts.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Take the pastries out of the package and defrost them at room temperature for 60 - 90 min. After defrosting at room temperature (max 18°C) up to max 24 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Brezen dolce

Produktbeschreibung italienisch: Questa golosa specialità lievitata aggiunge una bella novità al Suo assortimento di krapfen.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Pflanzliche Öle: Palm, Raps; Zucker, HÜHNERVOLLEI, Hefe, SÜßMOLKENPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Glukosesirup, HÜHNEREIWEIßPULVER, Färbende Lebensmittel: Kurkumaextrakt, Karottenextrakt; Aroma, Zimt, Wasser.8% Zucker-Zimtdekor

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, vegetable oil: palm, rapeseed; sugar, WHOLE EGG, yeast, SWEET WHEY POWDER, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins; flour treatment agent: Ascorbic acid; salt, WHEAT MALT FLOUR, glucose syrup, EGG WHITE POWDER, food colouring: curcuma extract, carrot extract; flavouring, cinnamon, water.8% sugar and cinnamon decoration

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, oli vegetali: palma, colza; zucchero, UOVO INTERO, lievito, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico; sale, FARINA DI GRANO MALTO, sciroppo di glucosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, colorante alimentare: estratti di curcuma, estratto di carota; aroma, cannella, acqua.8% decorazione zucchero e cannella

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37590 Berliner Brezel

Bildname englisch: 37590 Donut Pretzel

Bildname italienisch: 37590 Brezen dolce

Product 176: Yummy-Muffin Red Velvet

LagerNr: 37636

BasisartikelNr: B3412-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Red Velvet

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Red Velvet

Produktbeschreibung deutsch: Nicht nur lecker, sondern auch äußerst attraktiv ist dieser Red-Velvet Muffin mit seinem rot gefärbten Teig, den fruchtigen Himbeeren in der Krume, der hellen Creme und den knusprigen Butterstreuseln.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Red Velvet

Produktbeschreibung englisch: Not just delicious but also pleasing on the eye, the Red Velvet Muffin has a red cake, fruity raspberries in the crumb, a light cream and crunchy butter crumble.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min. At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin Red Velvet

Produktbeschreibung italienisch: Non solo goloso ma anche davvero accattivante è questo Yummy-Muffin red velvet con il suo impasto rosso, i lamponi nella mollica, la crema chiara e il croccante crumble al burro.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliches Öl: Raps; 8% Himbeeren, Färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Saft-Konzentrat; BUTTER, SÜßMOLKENPULVER, Modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, MOLKENPULVER, Stärke: Mais; Glukosesirup, Pflanzliches Fett: Palm; Farbstoff: Echtes Karmin; Verdickungsmittel: Xanthan; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Speisesalz, Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHEAT FLOUR, WHOLE EGG, vegetable oil: rapeseed; 8% raspberries, food colouring: beetroot juice concentrate; BUTTER, SWEET WHEY POWDER, modified starch, SKIMMED MILK POWDER, MILK SUGAR, WHEY POWDER, starch: maize; glucose syrup, vegetable fat: palm; colour: Cochineal; thickener: Xanthan gum; raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins; salt, flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, olio vegetale: colza; 8% lamponi, colorante alimentare: succo concentrato di barbabietole rosse; BURRO, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, amidi modificati, LATTE MAGRO IN POLVERE, LATTOSIO, SIERO DI LATTE IN POLVERE, amido: mais; sciroppo di glucosio, grasso

vegetale: palma; coloranti: Cocciniglia; addensante: Gomma di xantano; agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; emulsionanti: Esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine; sale, aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 0

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37636 Yummy Muffin Red Velvet

Bildname englisch: 37636 Yummy Muffin Red Velvet

Bildname italienisch: 37636 Yummy Muffin Red Velvet

Product 177: Yummy-Muffin Double Chocolate

LagerNr: 37640

BasisartikelNr: B3400-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 2 x 30

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Double Chocolate

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Double Chocolate

Produktbeschreibung deutsch: Unser echt amerikanischer Muffin ist die reinste Verführung: mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und zweierlei Schokostücken garniert.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Double Chocolate

Produktbeschreibung englisch: Our real American muffin is temptation in its purest form: filled with nut nougat cream and decorated with two kinds of chocolate chunks.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min.
At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin double chocolate

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro muffin originale americano é una vera seduzione: ripieno di crema gianduia e guarnito con due diversi tipi di cioccolata a pezzetti.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, HASELNÜSSE, MILCHZUCKER, VOLLMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Modifizierte Stärke, HÜHNEREIWEIßPULVER, Speisesalz, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan; Glukosesirup, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHEAT FLOUR, WHOLE EGG, vegetable oil: rapeseed, palm; cocoa mass, low fat cocoa powder, cocoa butter, HAZELNUTS, MILK SUGAR, WHOLE MILK POWDER, SWEET WHEY POWDER, SKIMMED MILK POWDER, modified starch, EGG WHITE POWDER, salt, emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS), Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; thickener: Xanthan gum; glucose syrup, raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, oli vegetali: colza, palma; massa di cacao, cacao magro in polvere, burro di cacao, NOCCIOLE, LATTOSIO, LATTE INTERO IN POLVERE, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, amidi modificati, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, sale, emulsionanti: Esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitina (contiene SOIA), Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; addensante: Gomma di xantano; sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37640 Yummy Muffin Double Chocolate

Bildname englisch: 37640 Yummy Muffin Double Chocolate

Bildname italienisch: 37640 Yummy Muffin double chocolate

Product 178: Yummy-Muffin Double Chocolate

LagerNr: 37641

BasisartikelNr: B3400-00

Sortiment: EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Double Chocolate

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Double Chocolate

Produktbeschreibung deutsch: Unser echt amerikanischer Muffin ist die reinste Verführung: mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und zweierlei Schokostücken garniert.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Double Chocolate

Produktbeschreibung englisch: Our real American muffin is temptation in its purest form: filled with nut nougat cream and decorated with two kinds of chocolate chunks.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min. At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin double chocolate

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro muffin originale americano é una vera seduzione: ripieno di crema gianduia e guarnito con due diversi tipi di cioccolata a pezzetti.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, HASELNÜSSE, MILCHZUCKER, VOLLMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Modifizierte Stärke, HÜHNEREIWEIßPULVER, Speisesalz, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan; Glukosesirup, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHEAT FLOUR, WHOLE EGG, vegetable oil: rapeseed, palm; cocoa mass, low fat cocoa powder, cocoa butter, HAZELNUTS, MILK SUGAR, WHOLE MILK POWDER, SWEET WHEY POWDER, SKIMMED MILK POWDER, modified starch, EGG WHITE POWDER, salt, emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS), Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; thickener: Xanthan gum; glucose syrup, raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, oli vegetali: colza, palma; massa di cacao, cacao magro in polvere, burro di cacao, NOCCIOLE, LATTOSIO, LATTE INTERO IN POLVERE, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, amidi modificati, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, sale, emulsionanti: Esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA), Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; addensante: Gomma di

xantano; sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37641 Yummy Muffin Double Chocolate

Bildname englisch: 37641 Yummy Muffin Double Chocolate

Bildname italienisch: 37641 Yummy Muffin double chocolate

Product 179: Yummy-Muffin Blueberry

LagerNr: 37645

BasisartikelNr: B3402-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Blueberry

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Blueberry

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtig, saftig und lecker gefüllt: Dieser Blaubeer-Muffin ist ein Klassiker.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Blueberry

Produktbeschreibung englisch: Fruity, moist and simply delicious: This blueberry muffin is a true classic.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min. At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin al mirtillo

Produktbeschreibung italienisch: Con ripieno al sapore della frutta, succoso e delizioso: questo muffin ai mirtilli neri é un classico.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliches Öl: Raps; 11% Heidelbeeren, BUTTER, 1,0% Heidelbeerpüreekonzentrat, Modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Säureregulator: Trinatriumcitrat; Verdickungsmittel: Xanthan; Speisesalz, Stärke: Mais; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Natürliches Aroma, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester

von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHEAT FLOUR, WHOLE EGG, vegetable oil: rapeseed; 11% blueberries, BUTTER, 1,0% Blueberry puree concentrate, modified starch, SWEET WHEY POWDER, EGG WHITE POWDER, acidity regulator: trisodium citrate; thickener: Xanthan gum; salt, starch: maize; raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; natural flavouring, emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; SKIMMED MILK POWDER, flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, olio vegetale: colza; 11% mirtilli, BURRO, 1,0% Concentrato da purea di mirtilli, amidi modificati, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, correttori di acidità: Citrato trisodico; addensante: Gomma di xantano; sale, amido: mais; agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; aroma naturale, emulsionanti: Esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; LATTE MAGRO IN POLVERE, aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37645 Yummy Muffin Blueberry

Bildname englisch: 37645 Yummy Muffin Blueberry

Bildname italienisch: 37645 Yummy Muffin al mirtillo

Product 180: Yummy-Muffin Blueberry

LagerNr: 37646

BasisartikelNr: B3402-00

Sortiment: EXPORT

Topseller: EXPORT

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Blueberry

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Blueberry

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtig, saftig und lecker gefüllt: Dieser Blaubeer-Muffin ist ein Klassiker.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Blueberry

Produktbeschreibung englisch: Fruity, moist and simply delicious: This blueberry muffin is a true classic.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min. At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin al mirtillo

Produktbeschreibung italienisch: Con ripieno al sapore della frutta, succoso e delizioso: questo muffin ai mirtilli neri é un classico.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille: 2018 1

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliches Öl: Raps; 11% Heidelbeeren, BUTTER, 1,0% Heidelbeerpüreekonzentrat, Modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Säureregulator: Trinatriumcitrat; Verdickungsmittel: Xanthan; Speisesalz, Stärke: Mais; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; natürliches Aroma, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER, Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHEAT FLOUR, WHOLE EGG, vegetable oil: rapeseed; 11% blueberries, BUTTER, 1,0% Blueberry puree concentrate, modified starch, SWEET WHEY POWDER, EGG WHITE POWDER, acidity regulator: trisodium citrate; thickener: Xanthan gum; salt, starch: maize; raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; natural flavouring, emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; SKIMMED MILK POWDER, flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, olio vegetale: colza; 11% mirtilli, BURRO, 1,0% Concentrato da purea di mirtilli, amidi modificati, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, correttori di acidità: Citrato trisodico; addensante: Gomma di xantano; sale, amido: mais; agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; aroma naturale, emulsionanti: Esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; LATTE MAGRO IN POLVERE, aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37646 Yummy Muffin Blueberry

Bildname englisch: 37646 Yummy Muffin Blueberry

Bildname italienisch: 37646 Yummy Muffin al mirtillo

Product 181: Yummy-Muffin Lemon-Choc

LagerNr: 37651

BasisartikelNr: B3401-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Lemon-Choc

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Lemon-Choc

Produktbeschreibung deutsch: Zitronig frisch mit leckeren Schokotropfen verführt Sie dieser Muffin zum Reinbeißen.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Lemon-Choc

Produktbeschreibung englisch: Refreshingly zesty with tasty chocolate drops, this enticing muffin is simply irresistible.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min.
At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin lemon-choc

Produktbeschreibung italienisch: Questo muffin dal fresco aroma di limone e con le sue deliziose gocce di cioccolato é una seduzione da mordere.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Pflanzliches Öl: Raps; Kakaomasse, Modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, Verdickungsmittel: Xanthan; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); MAGERMILCHPULVER, Stärke: Mais; HÜHNEREIWEIßPULVER, Natürliches Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHEAT FLOUR, WHOLE EGG, vegetable oil: rapeseed; cocoa mass, modified starch, SWEET WHEY POWDER, salt, thickener: Xanthan gum; raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); SKIMMED MILK POWDER, starch: maize; EGG WHITE POWDER, natural flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, olio vegetale: colza; massa di cacao, amidi modificati, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, sale, addensante: Gomma di xantano; agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; emulsionanti: Esteri lattici dei

mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitina (contiene SOIA); LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: mais; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, aroma naturale.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37651 Yummy Muffin Lemon Choc

Bildname englisch: 37651 Yummy Muffin Lemon Choc

Bildname italienisch: 37651 Yummy Muffin lemon choc

Product 182: Yummy-Muffin Double Chocolate, 90 g

LagerNr: 37655

BasisartikelNr: B3413-00

Sortiment: AT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT

Inhalt: 2 x 40

Nenngewicht: 90g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Double Chocolate, 90 g

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Double Chocolate, 90 g

Produktbeschreibung deutsch: Unser echt amerikanischer Muffin ist die reinste Verführung: mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und knackigen Schokostücken als Dekor und im Teig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Double Chocolate, 90 g

Produktbeschreibung englisch:

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min.
At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin double chocolate, 90 g

Produktbeschreibung italienisch:

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, pflanzliche Öle: Raps, Palm; Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, 0,9% HASELNÜSSE, Kakaobutter, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, modifizierte

Stärke, MILCHZUCKER, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Propylenglycolester von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma, Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHEAT FLOUR, WHOLE EGG, vegetable oil: rapeseed, palm; cocoa mass, low fat cocoa powder, 0,9% HAZELNUTS, cocoa butter, SWEET WHEY POWDER, SKIMMED MILK POWDER, modified starch, MILK SUGAR, EGG WHITE POWDER, raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; salt, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, lecithins (contains SOYBEANS), propylene glycol esters of fatty acids; thickener: Xanthan gum; natural flavouring, flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, oli vegetali: colza, palma; massa di cacao, cacao magro in polvere, 0,9% NOCCIOLE, burro di cacao, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, LATTE MAGRO IN POLVERE, amido modificato, LATTOSIO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA), esteri del propilenglicole degli acidi grassi; addensante: Gomma di xantano; aroma naturale, aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37655 Yummy Muffin Double Chocolate, 90 g

Bildname englisch: 37655 Yummy Muffin Double Chocolate, 90 g

Bildname italienisch: 37655 Yummy Muffin double chocolate, 90 g

Product 183: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

LagerNr: 37675

BasisartikelNr: B3407-00

Sortiment: AT,DE

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE

Inhalt: 1 x 60

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

Produktbeschreibung deutsch: Frisch und schokoladig ist unser saftiger Schoko-Muffin mit einem Cheese-Cake-Topping, das auf der Zunge zergeht.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Chocolate-Cheesecake

Produktbeschreibung englisch: Our moist chocolate muffin is fresh and chocolaty and has a cheesecake topping that melts in the mouth.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min. At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin chocolate-cheesecake

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro soffice Muffin al cioccolato è particolarmente fresco e ricco e con il suo topping tipo cheesecake si scioglie semplicemente in bocca.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, 14% SPEISEQUARK MAGER, Pflanzliche Öle: Raps, Palm; SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter, Stärke: WEIZEN; Modifizierte Stärken, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREI EIW EISSCHNITZPULVER, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; MILCHEIWEIß, Glukosesirup, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Carrageen; Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHOLE EGG, WHEAT FLOUR, 14% LOW FAT QUARK, vegetable oil: rapeseed, palm; CREAM, cocoa mass, cocoa powder, cocoa butter, starch: WHEAT; modified starch, SKIMMED MILK POWDER, SWEET WHEY POWDER, EGG WHITE POWDER, thickener: Locust bean gum, Xanthan gum; salt, acid: Citric acid; MILK PROTEIN, glucose syrup, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; stabiliser: Carrageenan; flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, UOVO INTERO, FARINA DI FRUMENTO, 14% QUARK MAGRO, oli vegetali: colza, palma; PANNA, massa di cacao, cacao in polvere, burro di cacao, amido: FRUMENTO; amidi modificati, LATTE MAGRO IN POLVERE, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, addensanti: Farina di semi di carrube, Gomma di xantano; sale, acidificanti: Acido citrico; ALBUMINA DEL LATTE, sciroppo di glucosio, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitina (contiene SOIA); agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; stabilizzante: Carragenina; aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37675 Yummy Muffin Chocolate Cheesecake

Bildname englisch: 37675 Yummy Muffin Chocolate Cheesecake

Bildname italienisch: 37675 Yummy Muffin chocolate cheesecake

Product 184: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

LagerNr: 37676

BasisartikelNr: B3407-00

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 24

Nenngewicht: 120g

Produktliste: 6

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

Artikelbezeichnung deutsch: Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

Produktbeschreibung deutsch: Frisch und schokoladig ist unser saftiger Schoko-Muffin mit einem Cheese-Cake-Topping, das auf der Zunge zergeht.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max. 48 Stunden verzehrfähig.

Backtemperatur deutsch:

Backzeit deutsch:

Backschwaden deutsch:

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Yummy Muffin Chocolate-Cheesecake

Produktbeschreibung englisch: Our moist chocolate muffin is fresh and chocolatey and has a cheesecake topping that melts in the mouth.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Defrost the pastries at room temperature for approx. 90 min. At room temperature (max. 18°C) up to max. 48 hours ready for consumption.

Backtemperatur englisch:

Backzeit englisch:

Schwaden englisch:

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Yummy-Muffin chocolate-cheesecake

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro soffice Muffin al cioccolato è particolarmente fresco e ricco e con il suo topping tipo cheesecake si scioglie semplicemente in bocca.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Scongellare i prodotti per ca. 90 min. a temperatura ambiente. A temperatura ambiente (max. 18°C) pronto per il consumo per 48 ore.

Backtemperatur italienisch:

Backzeit italienisch:

Backschwaden italienisch:

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Zucker, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, 14% SPEISEQUARK MAGER, Pflanzliche Öle: Raps, Palm; SAHNE (AT: SCHLAGOBERS, CH: RAHM), Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter, Stärke: WEIZEN; Modifizierte Stärken, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; MILCHEIWEIß, Glukosesirup, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester

von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Carrageen; Aroma.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: sugar, WHOLE EGG, WHEAT FLOUR, 14% LOW FAT QUARK, vegetable oil: rapeseed, palm; CREAM, cocoa mass, cocoa powder, cocoa butter, starch: WHEAT; modified starch, SKIMMED MILK POWDER, SWEET WHEY POWDER, EGG WHITE POWDER, thickener: Locust bean gum, Xanthan gum; salt, acid: Citric acid; MILK PROTEIN, glucose syrup, emulsifiers: Mono- and diglycerides of fatty acids, Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Lecithins (contains SOYBEANS); raising agent: Diphosphates, Sodium carbonates; stabiliser: Carrageenan; flavouring.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: zucchero, UOVO INTERO, FARINA DI FRUMENTO, 14% QUARK MAGRO, oli vegetali: colza, palma; PANNA, massa di cacao, cacao in polvere, burro di cacao, amido: FRUMENTO; amidi modificati, LATTE MAGRO IN POLVERE, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, addensanti: Farina di semi di carrube, Gomma di xantano; sale, acidificanti: Acido citrico; ALBUMINA DEL LATTE, sciroppo di glucosio, emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitina (contiene SOIA); agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; stabilizzante: Carragenina; aroma.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 37676 Yummy Muffin Chocolate Cheesecake

Bildname englisch: 37676 Yummy Muffin Chocolate Cheesecake

Bildname italienisch: 37676 Yummy Muffin chocolate cheesecake

Product 185: Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig

LagerNr: 38535

BasisartikelNr: B3451-00

Sortiment: AT,DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: AT,DE,EXPORT

Inhalt: 6 x 6

Nenngewicht: 160g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig

Artikelbezeichnung deutsch: Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig

Produktbeschreibung deutsch: Hochwertige und reichlich gefüllte Apfelstrudelschnitte mit aromatischen Apfelstücken in einer bedarfsgerechten Portion.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Backofen: Die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Backofen aufbacken. Ofentemperatur: ca. 160°C; Gesamtbackzeit: 25-30 Min.; Beschwadung: ohne / Kombidämpfer: bei 140°C mit 60% Luftfeuchtigkeit 20-25 Minuten lang backen. / Mikrowelle (700 Watt): 1 Schnitte ca. 3 Minuten und 30 Sekunden lang erwärmen und die Wärme einige Minuten lang verteilen lassen. Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden verbrauchen.

Backtemperatur deutsch: ca. 160°C

Backzeit deutsch: 25-30 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Apple Strudel Slices with pulled dough

Produktbeschreibung englisch: High-quality, generously filled apple strudel slice with aromatic apple chunks in a perfectly sized portion.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Traditional oven (fan assisted): Put the deep-frozen slices on a baking tray (please use baking paper) and bake in a preheated oven without steam. Oven temperature: approx. 160°C; Overall baking time: approx. 25-30 min.; Steam: none. / Combined oven: bake at 140°C/280°F with 60% of humidity for 20-25 minutes. / Microwave (700W): bake 1 slice for about 3 minutes and 30 seconds; wait a few minutes to let the heat spread. Once defrosted do not refreeze and eat within 24 hours.

Backtemperatur englisch: approx. 160°C

Backzeit englisch: 25-30 Min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fette di Strudel di mele con pasta velo

Produktbeschreibung italienisch: Fette di strudel di mele già suddivise in porzioni con ricca farcitura di alta qualità a base di gustosi pezzetti di mele fresche.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Forno tradizionale (a ventilazione): Riscaldare le fette di strudel surgelate su di una teglia (utilizzare carta da forno) nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. / Temperatura di cottura: circa 160°C; Tempo di cottura: circa 25-30 min.; Vapore: senza. / Forno combinato: cuocere a 140°C con 60% di umidità per 20-25 minuti. / Microonde (700W): riscaldare 1 fetta per ca. 3 minuti e 30 secondi, lasciar distribuire il calore per un paio di minuti. Non ricongelare una volta scongelato e consumare entro 24 ore.

Backtemperatur italienisch: circa 160°C

Backzeit italienisch: 25-30 Min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 4

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: 63% Äpfel, WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzenmargarine (pflanzliches Fett: Palm; Wasser, pflanzliches Öl: Sonnenblume; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure), BROTBROSEL (WEIZENMEHL, Zucker, Zimt, Speisesalz, Hefe), Zucker, Sultaninen, Speisesalz, Zimt, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Pektin.

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: 63% apples, WHEAT FLOUR, water, vegetable margarine (vegetable fat: palm; water, vegetable oil: sunflower; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: Citric acid), BREADCRUMBS (WHEAT FLOUR, sugar, cinnamon, salt, yeast), sugar, raisins, salt, cinnamon, natural flavouring, acid: Citric acid; thickener: Pectins.

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: 63% mele, FARINA DI FRUMENTO, acqua, margarina vegetale (grasso vegetale: palma; acqua, olio vegetale: girasole; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità:

Acido citrico), PANGRATTATO (FARINA DI FRUMENTO, zucchero, cannella, sale, lievito), zucchero, uva sultanina, sale, cannella, aroma naturale, acidificante: Acido citrico; addensante: Pectina.

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 38535 Apfelstrudelschnitten aus gezogenem Teig

Bildname englisch: 38535 Apple Strudel Slices with pulled dough

Bildname italienisch: 38535 Fette di Strudel di mele con pasta velo

Product 186: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

LagerNr: 39035

BasisartikelNr: B0077-01

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 105g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

Artikelbezeichnung deutsch: Croissant mit Schinkenwürfeln und Käse

Produktbeschreibung deutsch: Unser deftiges Croissant mit Schinkenwürfeln: aromatische Schinken-Käse-Füllung in köstlicher Kombination mit blättrigem Croissantteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Croissant with Hamcubes and Cheese

Produktbeschreibung englisch: Our savoury croissant with diced ham: aromatic ham and cheese filling in a delicious combination with flaky croissant pastry.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Croissant con cubetti di prosciutto e formaggio

Produktbeschreibung italienisch: Il nostro croissant dal sapore intenso con cubetti di prosciutto: profumata farcitura a base di prosciutto e formaggio golosamente abbinata a della pasta croissant finemente sfogliata.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfato chiuso. Aprire lo sfato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 0

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, 9% Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat; Gewürzextrakte), 7% KÄSE, Hefe, Zucker, Speisesalz, modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; VOLLMILCHPULVER, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, SAHNEPULVER, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein; Zwiebelpulver, HÜHNERVOLLEIPULVER, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma.. 19% Schinken und Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 12% BUTTER, 9% ham (pork, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), glucose syrup, stabiliser: Diphosphates; antioxidant: Sodium ascorbate; spice extract), 7% CHEESE, yeast, sugar, salt, modified starch, WHEAT PROTEIN, starch: WHEAT; WHOLE MILK POWDER, EGG WHITE POWDER, CREAM POWDER, dextrose, MALTED BARLEY FLOUR, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, glucose syrup, yeast extract, thickener: Xanthan gum; flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, L-Cysteine; onion powder, WHOLE EGG POWDER, spice extract, spices, natural flavouring. 19% Diced ham and cheese filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 12% BURRO, 9% prosciutto (carne di maiale, sale nitrito (sale, conservanti: Nitrito di sodio), sciroppo di glucosio, stabilizzante: Difosfati; antiossidante: Ascorbato di sodio; estratto di spezie), 7% FORMAGGIO, lievito, zucchero, sale, amidi modificati, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; LATTE INTERO IN POLVERE, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, PANNA IN POLVERE, destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, estratto di lievito, addensante: Gomma di xantano; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi, L-cisteina; cipolla in polvere, UOVO INTERO IN POLVERE, estratto di spezie, spezie, aroma naturale. 19% Prosciutto e formaggio ripieno di crema

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 0

ohne Antioxidationsmittel: 0

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 39035 Croissant mit Schinkenwuerfeln und Kaese

Bildname englisch: 39035 Croissant with Hamcubes and Cheese

Bildname italienisch: 39035 Croissant con cubetti di prosciutto e formaggio

Product 187: Käse-Mozzarella-Brille

LagerNr: 39558

BasisartikelNr: B0151-02

Sortiment: EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: EXPORT

Inhalt: 1 x 40

Nenngewicht: 140g

Produktliste: 3

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Käse-Mozzarella-Brille

Artikelbezeichnung deutsch: Käse-Mozzarella-Brille

Produktbeschreibung deutsch: Durch zweierlei Käse wird diese doppelte Plunderschnecke zu einem saftigen und knusprigen Snack: gefüllt mit köstlicher Mozzarella-creme und mit Gouda gratiniert.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 20 - 22 Min.

Backschwaden deutsch: viel

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cheese-Mozzarella-Spirals

Produktbeschreibung englisch: With two kinds of cheese this double pastry spiral is a deliciously moist yet crispy snack: filled with exquisite mozzarella cream and topped with Gouda.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 18 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 20 - 22 min.

Schwaden englisch: lots

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Doppia girella formaggio mozzarella

Produktbeschreibung italienisch: Grazie a due varietà di formaggio, questa doppia girella diventa uno snack succoso e croccante farcito con una deliziosa crema di mozzarella e gratinato con Gouda.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 20 - 22 min.

Backschwaden italienisch: molto (se possibile)

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: Wasser, WEIZENMEHL, 9% MOZZARELLA, 9% GOUDA, 8% BUTTER, modifizierte Stärken, VOLLMILCHPULVER, Hefe, SAHNEPULVER, Speisesalz, pflanzliches Öl: Palm; MAGERMILCHPULVER, Zucker, HÜHNERVOLLEIPULVER, Glukosesirup, Dextrose, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakte, Gewürze, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase.. 37% Käsecremefüllung

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: water, WHEAT FLOUR, 9% MOZZARELLA, 9% GOUDA, 8% BUTTER, modified starch, WHOLE MILK POWDER, yeast, CREAM POWDER, salt, vegetable oil: palm; SKIMMED MILK POWDER, sugar, WHOLE EGG POWDER, glucose syrup, dextrose, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids; yeast extract, onion powder, spice

extract, spices, natural flavouring, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase.. 37% cheese cream filling

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 9% MOZZARELLA, 9% GOUDA, 8% BURRO, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, lievito, PANNA IN POLVERE, sale, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, destrosio, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, aroma naturale, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi.. 37% Crema formaggio

ohne Aromen: 0

nur natürliche Aromen: 1

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 0

Bildname deutsch: 39558 Kaese Mozzarella Brille

Bildname englisch: 39558 Cheese Mozzarella Spirals

Bildname italienisch: 39558 Doppia girella formaggio mozzarelle

Product 188: Kirsch-Blätterteigtasche

LagerNr: 71010

BasisartikelNr: B0017-06

Sortiment: DE,EXPORT

Topseller:

Neu:

ImWEBdarstellen: DE,EXPORT

Inhalt: 1 x 50

Nenngewicht: 125g

Produktliste: 2

Produktübersicht:

Artikelbezeichnung österreichisch: Kirsch-Blätterteigtasche

Artikelbezeichnung deutsch: Kirsch-Blätterteigtasche

Produktbeschreibung deutsch: Fruchtige hausgemachte Kirschfüllung im knusprigen Blätterteig.

Produktvorteile deutsch: undefined

Backen deutsch: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Backtemperatur deutsch: 165 - 175°C

Backzeit deutsch: 26 - 28 Min.

Backschwaden deutsch: ohne

Garniervorschlag deutsch: undefined

Artikelbezeichnung englisch: Cherry Puff Pastry Turnover

Produktbeschreibung englisch: Fruity home-made cherry filling in crispy puff pastry.

Produktvorteile englisch: undefined

Backen englisch: Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake without steam. After 24 min. open the vent to give the pastries a crisp and crusty surface.

Backtemperatur englisch: 165 - 175°C

Backzeit englisch: 26 - 28 min.

Schwaden englisch: none

Garniervorschlag englisch: undefined

Artikelbezeichnung italienisch: Fagottino di pasta sfoglia alle ciliegie

Produktbeschreibung italienisch: Squisito ripieno di ciliegie casareccio in pasta sfoglia.

Produktvorteile italienisch: undefined

Backen italienisch: Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

Backtemperatur italienisch: 165 - 175°C

Backzeit italienisch: 26 - 28 min.

Backschwaden italienisch: senza

Garniervorschlag italienisch: undefined

vegetarisch: 1

Conveniencegrad: 1

Gewicht MK:

DLGMedaille:

Zutatenliste deutsch: ZUTATEN: WEIZENMEHL, 23% Kirschen, Wasser, pflanzliches Fett: Shea; Zucker, pflanzliches Öl: Sonnenblume; modifizierte Stärken, Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, HÜHNERVOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.. 30% Kirschfüllung, 1% Zuckerdekor

Zutatenliste englisch: INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 23% cherries, water, vegetable fat: shea butter; sugar, vegetable oil: sunflower; modified starch, salt, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acid: Citric acid; cinnamon, WHOLE EGG POWDER, flour treatment agent: ascorbic acid.. 30% Cherry filling, 1% decorating sugar

Zutatenliste italienisch: INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 23% ciliegie, acqua, grasso vegetale: karité; zucchero, olio vegetale: girasole; amidi modificati, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; cannella, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.. 30% riempimento ciliegio, 1% zucchero decorazione

ohne Aromen: 1

nur natürliche Aromen: 0

ohne Farbstoff: 1

ohne Geschmacksverstärker: 1

ohne Konservierungsstoff: 1

ohne Antioxidationsmittel: 1

ohne gehärtete Fette: 1

ohne Palm: 1

Bildname deutsch: 71010 Kirsch Blaetterteigtasche

Bildname englisch: 71010 Cherry Puff Pastry Turnover

Bildname italienisch: 71010 Fagottino di pasta sfoglia alle ciliegie