

NEU



BUTTER CROISSANT FB 65

Fertig gebackenes, goldenes Croissant mit brauner Butter und außergewöhnlicher Qualität, sowie vollmundigem Geschmack. Mit 29% Butter (Anteil von dem gesamten Teig).

- 4200412
- 65 g 17 cm
- 30 48
- 29%
- 230 °C 200 °C für 3-4 min.



CROISSANTS ZUM BACKEN

4200410
BUTTER CROISSANT FB 45



NEU

- 45 g 15 cm
- 46 48
- 29%
- 230 °C 200 °C für 3-4 min.

Fertig gebackenes, goldenes Croissant mit brauner Butter und außergewöhnlicher Qualität, sowie vollmundigem Geschmack. Mit 29% Butter (Anteil von dem gesamten Teig).

2204117
BUTTERCROISSANT GERADE



AUF
ANFRAGE

- 65 g 13,5 cm
- 2x40 56
- 30 Min. 20%
- 200 °C 170 °C für 17-19 Min.

Klassisches, gerades Buttercroissant mit 20% Butter.



4206139
CROISSANT MIT BUTTER



AUF ANFRAGE

65 g	13 cm
2x40	48
30 Min.	
200°C	170°C für 17-19 Min.

Schön geschichtetes Croissant mit einer bemerkenswerten Backstabilität und Regelmäßigkeit.

4206198
CROISSANT MIT BUTTER



AUF ANFRAGE

65 g	13 cm
2x40	48
30 Min.	
210°C	180°C für 12-16 Min.

Gerades Croissant mit Butterzusatz.

4206142
MAXI BUTTERCROISSANT



AUF ANFRAGE

75 g	14 cm
2x30	48
30 Min.	20%
210°C	180°C für 12-16 Min.

Gerades Buttercroissant mit 20 % Butter.

2204154
BUTTERCROISSANT ARTISAN GERADE



70 g	14,5 cm
2x30	64
30 Min.	23%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Reichhaltiges Buttercroissant aus 23% französischer Butter. Längere Ruhezeiten führen zu einem besonders leckeren Produkt.

4206120
BUTTER-CROISSANT PREMIUM



AUF ANFRAGE

70 g	14 cm
2x35	48
30 Min.	25%
200°C	170°C für 17-20 Min.

Reichhaltiges Buttercroissant mit 25% Butter.

4201628
BUTTERCROISSANT MEHRKORN



AUF ANFRAGE

80 g	14,5 cm
2x40	48
30 Min.	18,4%
210°C	180°C für 12-16 Min.

Gerades Buttercroissant mit 18,4 % Butter und mit Sonnenblumenkernen und Leinsaat.



CROISSANTS ZUM BACKEN

2204230 BUTTER-BRÖTCHEN



75 g	10 cm
2x30	56
30 Min.	24%
200°C	170°C für 20-22 Min.

Das belgische Croissant, kreiert für die Weltausstellung 1958. Laminiertes Hefeteig mit 24 % Butter (Anteil am Gesamtrezept).

4206122 VEGANES CROISSANT MIT ERDBEERFÜLLUNG



95 g	15 cm
2x30	56
40 Min.	
200°C	185°C für 16 Min.

Veganes Croissant mit schönem Volumen und einer guten Schichtung, durchzogen mit einer Erdbeerrfüllung (20%) und dekoriert mit gefärbten Streuseln.

4206123 VEGANES CROISSANT MIT APRIKOSEFÜLLUNG



95 g	15 cm
2x30	56
40 Min.	
200°C	185°C für 16 Min.

Veganes Croissant mit schönem Volumen und einer guten Schichtung, durchzogen mit einer Aprikosefüllung (20%) und dekoriert mit gefärbten Streuseln.

4350051 BUTTERCROISSANT MEHRKORN



**AUF
ANFRAGE**

80 g	17 cm
2x30	48
30 Min.	18%
210°C	180°C für 12-16 Min.

Gerades Buttercroissant mit 18% Butter und mit Sonnenblumenkernen und Leinsaat.

2204231 BUTTER-BRÖTCHEN MIT ROSINEN



85 g	10 cm
2x30	56
30 Min.	21%
200°C	170°C für 20-22 Min.

Das belgische Croissant, kreiert für die Weltausstellung 1958. Laminiertes Hefeteig mit Rosinen und 21 % Butter (Anteil am Gesamtrezept).

2104621 BUTTER-CROISSANT MIT ZUCKERPERLEN



90 g	16,5 cm
2x30	48
30 Min.	20%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Buttercroissant mit geschmolzenen Zuckerperlen und mit Kristallzuckerkörnern bestreut. Hergestellt mit 20% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



2104620
BUTTER-CROISSANT MIT ROSINEN



90 g	16,5 cm
2x30	48
30 Min.	19%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Buttercroissant mit sonnengetrockneten, saftigen Sultaninen. Hergestellt mit 19% Butter (Anteil am Gesamtzept).

2104734
BUTTER-CROISSANT MIT MANDEL FÜLLUNG



**BALD
 ERHÄLTlich**

90 g	15,5 cm
2x30	48
30 Min.	15%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Buttercroissants gefüllt mit Mandelmus, besprenkelt mit Mandelstücken und knusprigen weißen Zuckerperlen. Mit 15% Butter (Anteil von dem gesamten Teig).

2104735
BUTTER-CROISSANT MIT SCHOKOLADEN-HASELNUSS FÜLLUNG



**BALD
 ERHÄLTlich**

90 g	15,5 cm
2x30	48
30 Min.	15%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Buttercroissants gefüllt mit Schoko-Haselnuss Creme, besprenkelt mit Haselnussstücken und knusprigen Kakao-Zuckerperlen. Mit 15% Butter (Anteil von dem gesamten Teig).

2104619
BUTTER-CROISSANT MIT SCHOKOSTÜCKEN



90 g	16,5 cm
2x30	48
30 Min.	19%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Buttercroissant mit einer Mischung aus echten belgischen dunklen und Milkschokoladentropfen. Hergestellt mit 19% Butter (Anteil am Gesamtzept).

2104733
BUTTER-CROISSANT MIT ERDBEER FÜLLUNG



**BALD
 ERHÄLTlich**

90 g	15,5 cm
2x30	48
30 Min.	15%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Buttercroissants gefüllt mit Erdbeermus, besprenkelt mit rotem Quinoa und knusprigen roten Zuckerperlen. Mit 15% Butter (Anteil von dem gesamten Teig).

2104732
BUTTER-CROISSANT MIT APRIKOSEN FÜLLUNG



**BALD
 ERHÄLTlich**

90 g	15,5 cm
2x30	48
30 Min.	15%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Buttercroissants gefüllt mit Aprikosenmus, besprenkelt mit geschälter Hirse und knusprigen Orangen-Zuckerperlen. Mit 15% Butter (Anteil von dem gesamten Teig).

