

# CROISSANTS

## 4206120 BUTTERCROISSANT



ON  
REQUEST

14 CM – 70 G  
35 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-20'  
**ZUM BACKEN**



Reichhaltiges Buttercroissant mit 25% Butter.

25 % BUTTER

## 2204154 BUTTERCROISSANT À L'ANCIENNE GERADE



14,5 CM – 70 G  
60 ST/KART – 64 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



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

23 % BUTTER

## 2204110 BUTTERCROISSANT GEBOGEN



7 CM – 70 G  
112 ST/KART – 40 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Klassisches, gebogenes Buttercroissant mit 18% Butter.

18 % BUTTER

## 2204117 BUTTERCROISSANT GERADE



13,5 CM – 65 G  
80 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Klassisches, gerades Buttercroissant aus 21% Butter.

21 % BUTTER

## 4206113 BUTTERCROISSANT



ON  
REQUEST

12,5 CM – 65 G  
40 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-20'  
**ZUM BACKEN**



Klassisches Buttercroissant mit 18% Butter.

18 % BUTTER



4206139

## CROISSANT MIT BUTTER



ON  
REQUEST

13 CM – 65 G  
80 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 170°C – 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Schön geschichtetes Croissant mit einer bemerkenswerten Backstabilität und Regelmäßigkeit.

1,5 % BUTTER

4201643

## MEHRKORN-CROISSANT MIT BUTTER



ON  
REQUEST

14 CM – 80 G  
80 ST/KART – 48 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30-45'  
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'  
**ZUM BACKEN**



Mehrkorn-Croissant mit Butterzusatz. Mit einer Mischung aus Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Weizenkleie, Dinkel und Weizenflocken. Bestreut mit einer reichhaltigen Mischung aus knusprigen Kernen (Leinsamen, Sesam, Sonnenblume).

1,8 % BUTTER

4206122

## VEGANES CROISSANT MIT ERDBEERFÜLLUNG



15 CM – 95 G  
30 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 40'  
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'  
**ZUM BACKEN**



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

4206123

## VEGANES CROISSANT MIT APRIKOSEFÜLLUNG



15 CM – 95 G  
30 ST/KART – 56 KART/ PAL  
AUFTAUEN 40'  
BACKEN 180°C-190°C – 12-16'  
**ZUM BACKEN**



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





**4208187**

**MINI-CROISSANT  
MIT BUTTER**



6,5 CM – 25 G  
150 ST/KART – 88 KART/ PAL  
AUFTAUEN 20°C – 30'  
BACKEN 185°C – 13-15'  
**ZUM BACKEN**



Mini-Croissant mit einer dichteren, brioche-ähnlichen Krume.

1,8 % BUTTER

**4208191**

**MINI BUTTERCROISSANT**



ON  
REQUEST

6,5 CM – 25 G  
150 ST/KART – 88 KART/ PAL  
AUFTAUEN 30'  
BACKEN 180°C-190°C – 10-12'  
**ZUM BACKEN**



Mini Buttercroissant mit 20% Butter.

20 % BUTTER