



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: San Giorgio S.p.A., Via G. Petti 10/2,
84083 Castel San Giorgio (SA), Italy

Art.Bez.: Gran Croissant Maxifarcito Crema

Art.No.: Toi3003

EAN:

Gewicht: 95g

Abmessung:

Zutaten: Weizenmehl, Margarine (pflanzliches Fett: Palmöl; Wasser; pflanzliche Öle: Sonnenblume, Soja in variabler Zusammensetzung; Salz; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aromen; Säureregulator: Zitronensäure), Vanillecremefüllung (19 %): Wasser, Zucker, Glukosesirup (aus Weizen), modifizierte Maisstärke, Magermilchpulver, pasteurisiertes Eigelb, pflanzliches Fett (Kokos), Verdickungsmittel: Natriumcarboxymethylcellulose, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Salz, Aromen, Wasser, natürlicher Sauerteig (Wasser, Weizenmehl, Sauerteigpulver), Zucker, Hefe, Milchproteine, Salz, Vollmilchpulver, Aromen, pasteurisierte Eier, Reisstärke, Glukosesirup, deglutinierte Weizenstärke, Überzugsmittel: Carnaubawachs, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester), Stabilisator: Carrageen, Säureregulator: Natriumphosphat, Farbstoff: Beta-Carotin, Butter (Milch)

Allergene: Enthält Gluten (Weizen), Eier, Milch. Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sesam, Senf enthalten.

Produktbeschreibung: Tiefgekühlte Backware mit Vanillecreme-Füllung, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Warnwert [KbE/g]		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
Aerobe Keimzahl			<5.000.000	Energie	1392 kJ 333 kcal
E. coli			<10	Fett	16 g
Koagulasepos Staph.			<100	Davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Schimmel			<1.000	Kohlenhydrate	29 g
Bacillus cereus			<100	Davon Zucker	15 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g			Ballaststoffe	2,5 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g			Eiweiß	6,4 g
				Salz	0,77 g
				Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	

Haltbarkeit: 10 Monate ab Herstellung

Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24 h lagern

Zubereitung: Im vorgeheizten Ofen bei 165-170 °C für 23-25 Minuten backen

Verpackung: 50x95g pro Karton

Palettierung: Paletten höhe: 2110 mm; Lagen pro Palette: 8; Kartons pro Lage: 9; Kartons pro Palette: 72

Verpackungsmaße: Umkarton 395x262x230mm
Palette EUR/EPAL

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025