



CROISSANT FRANÇAIS

Feinster Genuss auf französische Art

Dieser Klassiker wird nach französischer Tradition im Touriervverfahren durch schonende Teigführung mit langer Ruhezeit hergestellt. Der hochwertige Plunderteig mit hohem Butteranteil verleiht dem Croissant eine feine, zartschmelzende Textur und intensive Geschmacksnoten.

Das Ergebnis: Ein unwiderstehlicher Genuss – ausen knusprig, innen luftig und zartblättrig, begleitet vom typisch süsslichen Butteraroma.

- **Hochwertiges Qualitätsprodukt** – aus sorgfältig ausgesuchten Rohstoffen
- **Authentische Optik und Geschmack** – durch Herstellung nach französischer Tradition
- **Mit 23 % Butteranteil** – für intensives Aroma, saftige Krume und ausgeprägte Blätterung
- **Optimal für das Backen im Laden** – vogegart und bereits mit Ei bestrichen

Bezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Backzeit	Standzeit
Croissant français	8261	70 g	60 Stück	4,2 kg	15 – 17 Min. / 165 °C – 170 °C	1 Tag