

PAIN AU CHOCOLAT MED CALLEBAUT CHOKOLADESTAVE



PRODUKTET

Frosne, forraskede 80 gram croissanter med Callebaut chokoladestave klar til afbagning efter ca. 20 minutter ved normal temperatur. Croissanterne er penslet med æg.

En 'Pain au Chocolat' er den autentiske franske chokolade croissant og er kendetegnet ved dens "firkantede" udseende.

SMAG

Disse croissanter er lavet med smør, der ekstra god smag samt sprøde lag. Chokoladestavene er ægte chokolade.

FORARBEJDNING

Stilles 20 minutter ved stuetemperatur

Bages i ca. 16 minutter ved 165° C afhængig af ovnen

Nedfrys aldrig et optøet produkt.

PRODUKTDATA

Varenavn: Pain au chocolat 80 gram

Varenr. 2127

Kollistørrelse: 70 stk. pr. karton

Opbevaring: FROST ved -18°C

Allergener: Hvedemel, smør, sojalecitin, æg og hvedegluten