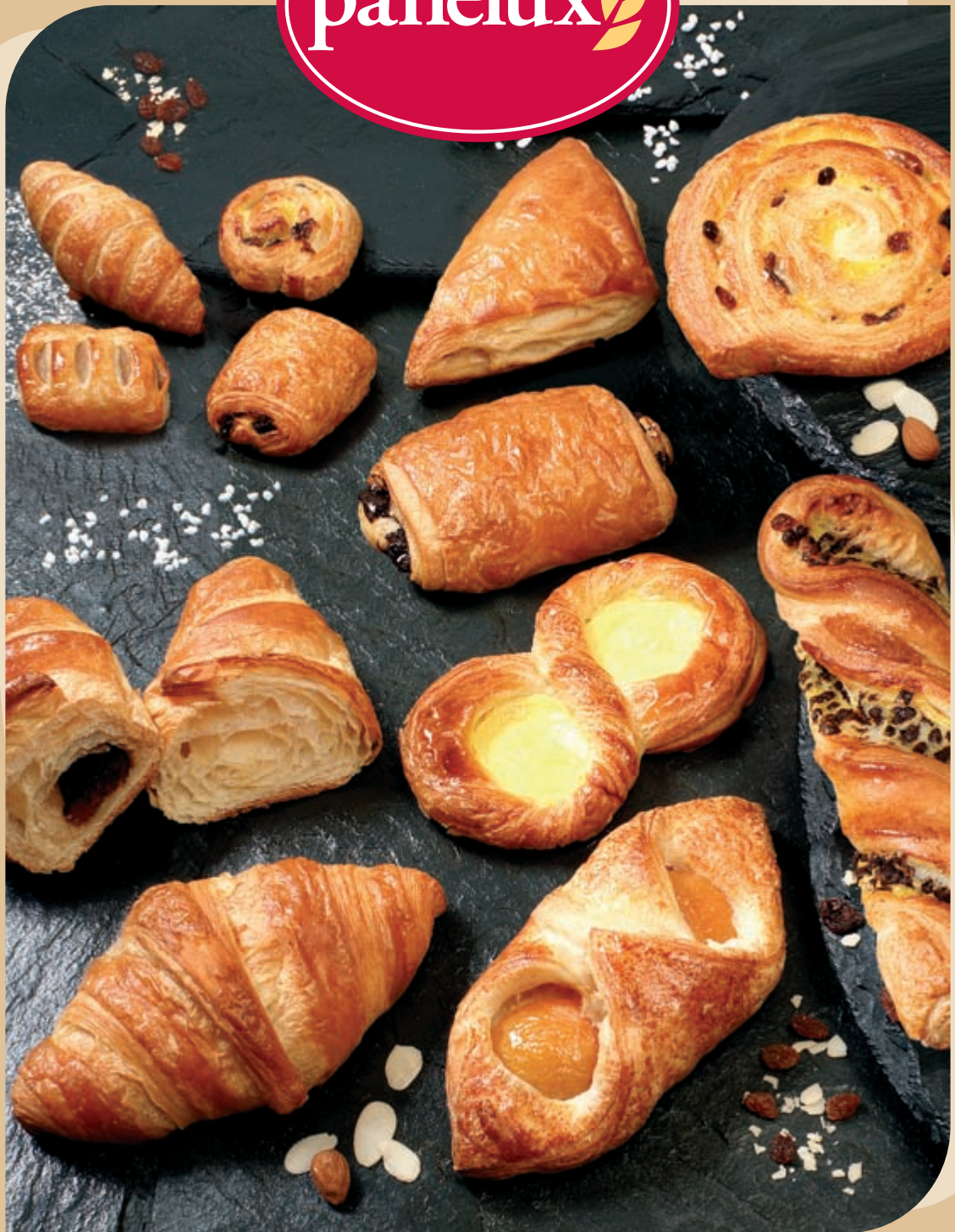


panelux



Viennoiseries au beurre, prépoussées, surgelées
Butter Pastries, ready to bake, frozen





200649
Croissant
Croissant



207734
Croissant Multi-Céréales
Multi-Grain Croissant



201029
Croissant Praliné
Praline Croissant



200650
Pain au Chocolat
Pain au Chocolat



200648
Pain aux Raisins
Raisin Roll



200651
Poche aux Pommes
Apple Danish



200664
Poche aux Abricots
Apricot Danish



201069
Torsade Crème-Chocolat
Choco Twist



206514
Torsade Noix de Coco-Ananas
Coconut-Pineapple Twist



201161
Huit (Margarine)
Eight (Margarine)



201162
Mini-Croissant
Mini Croissant



201163
Mini-Pain au Chocolat
Mini Pain au Chocolat



201164
Mini-Pain aux Raisins
Mini Raisin Roll









201255
Mini-Strudel aux Pommes
Mini Apple Strudel



202128
Mix Mini-Viennoiseries
Mini Danish Mix

Viennoiseries au beurre (pré-poussées, surgelées) Butter Pastries (ready to bake, frozen)

Viennoiseries au beurre Butter Pastries							
<i>Classic</i>							
200649	Croissant <i>Croissant</i>	65 g	68	63	15 min.	170	18 - 20 min.
207734	Croissant Multi-Céréales <i>Multi-Grain Croissant</i>	75 g	68	63	15 min.	170	18 - 20 min.
201029	Croissant Praliné <i>Praline Croissant</i>	85 g	68	63	15 min.	170	18 - 20 min.
200650	Pain au Chocolat <i>Pain au Chocolat</i>	85 g	68	63	15 min.	170	18 - 20 min.
200648	Pain aux Raisins <i>Raisin Roll</i>	95 g	52	63	15 min.	170	18 - 20 min.
200651	Poche aux Pommes <i>Apple Danish</i>	95 g	60	63	15 min.	170	18 - 20 min.
200664	Poche aux Abricots <i>Apricot Danish</i>	130 g	52	63	15 min.	170	18 - 20 min.
201069	Torsade Crème-Chocolat <i>Choco Twist</i>	100 g	52	63	15 min.	170	18 - 20 min.
206514	Torsade Noix de Coco-Ananas <i>Coconut-Pineapple Twist</i>	100 g	52	63	15 min.	170	18 - 20 min.
201161	Huit (Margarine) <i>Mini Eight (Margarine)</i>	100 g	60	63	15 min.	170	18 - 20 min.
<i>Mini</i>							
201162	Mini-Croissant <i>Mini Croissant</i>	25 g	160	90	15 min.	170	12 - 15 min.
201163	Mini-Pain au Chocolat <i>Mini Pain au Chocolat</i>	30 g	160	90	15 min.	170	12 - 15 min.
201164	Mini-Pain aux Raisins <i>Mini Raisin Roll</i>	30 g	160	90	15 min.	170	12 - 15 min.
201255	Mini-Strudel aux Pommes <i>Mini Apple Strudel</i>	30 g	160	90	15 min.	170	12 - 15 min.
202128	Mix Mini-Viennoiseries <i>Mini Danish Mix</i> 60 Croissants / 60 Croissants 30 Pains au Chocolat / <i>30 Pains au Chocolat</i> 30 Pains aux Raisins <i>30 Raisin Rolls</i> 30 Strudel aux Pommes <i>30 Apple Strudel</i>	25 g 30 g 30 g 30 g	150	90	15 min.	170	12 - 15 min.

Conseils de préparation

- Sortez les produits de leur emballage et disposez-les sur une plaque
- Préchauffez le four
- Cuisson: selon produits (voir tableau)

Recommended method of preparation

- *Take the products out of their packaging and place them on a baking tray*
- *Preheat the oven*
- *Baking time: product-specific (refer to table)*

Conservation

Durée limite de conservation surgelée à -18°: 9 mois

Storage instructions

Storage time limit frozen at -18°: 9 months



AL3com.lu

