

MARKT & PRODUKTE

Klassiker mit Urkorn und Superfood



Das Aryzta Dinkel-Croissant mit Quinoa schmeckt pur oder mit Aufstrich und Belag / Foto: Aryzta

Croissants sind der Klassiker zum Frühstück. Belegt, gefüllt oder pur zum Kaffee wird die Spezialität gerne verzehrt. Aryzta bietet nun eine Liaison aus feinblättrigem Plunderteig mit dem Urkorn Dinkel (13,5 Prozent Gewichtsanteil) und dem Superfood Quinoa.

Das Dinkel-Croissant mit Quinoa bietet nicht nur Croissant-Liebhabern ein neues Geschmackserlebnis. Der nussig, kräftig, würzig schmeckende Dinkel harmoniert mit der Süße der karamellisierten Quinoa-Samen. Damit eignet sich das Croissant pur oder mit Aufstrich und Belag zum Verzehr. Aryzta verzichtet beim veganen Dinkel-Croissant mit Quinoa auf künstliche Aroma- und Farbstoffe.

Das Aryzta Dinkel-Croissant mit Quinoa ist vorgegart und tiefgefroren. Das Produkt wird ohne Antauen 22 bis 24 Minuten mit starker Beschwungung bei 165 bis 175 Grad Celsius gebacken.