

Triple-Chocolate Cookies



Artikel - Nr.

1310

Verkehrsbezeichnung

Teigling mit Schokoladenstückchen, tiefgefroren

EAN

4009837013104

Convenience - Stufe

vorgegart

Einheiten

Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Einheit	1	80	640	7.680
Bruttogewicht	0,08872	7,0976	56,7808	681,3696
Nettogewicht	0,085	6,80	54,40	652,80
L x B x H (mm)	0 x 0 x 15	395 x 300 x 140	-	1.200 x 800 x 1.830
Durchmesser (mm)	65	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	96

Abmessungen

Abmessungen: Durchmesser 6,5 cm, H 1,5 cm

Nährwerte

Triple-Chocolate Cookies

Brennwert	1841 kJ / 440 kcal
Eiweiß	4,9 g
Kohlenhydrate	58,1 g
Zucker	41,6 g
Fett	21,3 g
gesättigte Fettsäuren	10,9 g
Ballaststoffe	2,4g
Natriumgehalt	0,4 g

Zutaten

Zucker, WEIZENMEHL, Pflanzenöl, Weiße Schokolade (7%) (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, EMULGATOR SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Schokolade (7%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, EMULGATOR SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), MILCHSCHOKOLADE (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, EMULGATOR SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Wasser, BUTTER, fettarmes Kakaopulver (4%), Feuchthaltemittel Glycerin, VOLLEIPULVER, MOLKEFESTSTOFFE, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Backtriebmittel Diphosphate, Dextrose, Speisesalz, Aroma, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Allergene nach Verordnung EU 2003/89/EG, GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE,

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Cookies mit ungefähr 40mm Abstand auf ein Blech legen. Das Gebäck je nach Ofentyp 9-11 Minuten lang bei 180-200°C backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 17.08.2014

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800/20 20 85, E-Mail: austria@edna.at