

Zwetschkenstreusel-Kuchen



Artikel - Nr.	1521
Verkehrsbezeichnung	Topfenteigboden m.Zwetschken u.Streusel, tiefgef.
EAN	4009837015214
Convenience - Stufe	fertig gebacken

Einheiten

Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Einheit	1	2	16	288
Bruttogewicht	2,752	5,504	44,032	792,576
Nettogewicht	2,60	5,20	41,60	748,80
L x B x H (mm)	380 x 270 x 35	395 x 290 x 110	-	1.200 x 800 x 2.130
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	144

Abmessungen

Plattengröße: L 38,0 x B 27,0 x H 3,5 cm
Portionsgröße: L 9,5 x B 5,4 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zwetschkenstreusel-Kuchen

Brennwert	1131 kJ / 269 kcal
Eiweiß	4,7 g
Kohlenhydrate	45,5 g
Zucker	19,3 g
Fett	7,3 g
gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Ballaststoffe	1,8 g
Natriumgehalt	0,238 g

Zutaten

Pflaumen (37%), WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Palmfett, Kopra (Kokosfett), FLÜSSIGES VOLLEI, QUARK, modifizierte Stärke, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENKLEBER, Rapsöl, SÜßMOLKENPULVER, Aprikosenkerne, (gemahlen), MAGERMILCHPULVER, Maisgrieß, Reisquellmehl, Traubenzucker, Verdickungsmittel Carrageen, Verdickungsmittel Pektin, Verdickungsmittel Natriumalginat, Glucosesirup, jodiertes Speisesalz, VOLLEIPULVER, Aroma, Apfelpulver, Speisesalz, Stärke, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Lecithine, Aroma, HÜHNEREIWEIß GETROCKNET, MILCHEIWEIßPULVER, Paprikaextrakt, Karottenextrakt

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

Kann Spuren enthalten von:, SOJA, LUPINE,
SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Kuchen aus der Verpackung nehmen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

15 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