



## Rhabarber-Vanillekuchen

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>3227</b>
Verkehrsbezeichnung	Hefekuchen m.Rhabarber, Vanillecr.u.Streuseln, TK
EAN	4009837032273
Convenience - Stufe	fertig gebacken

### Einheiten

Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Einheit	1	3	24	288
Bruttogewicht	2,129	6,387	51,096	613,152
Nettogewicht	2,00	6,00	48,00	576,00
L x B x H (mm)	360 x 270 x 33	395 x 300 x 140	-	1.200 x 800 x 1.830
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	96

### Abmessungen

Plattengröße: L 36,0 x B 27,0 x H 3,3 cm  
Portionsgröße: L 6,0 x B 6,75 x H 3,3 cm

### Nährwerte

#### Rhabarber-Vanillekuchen

Salz	0,28 g
Brennwert	816 kJ / 194 kcal
Eiweiß	3,2 g
Kohlenhydrate	29,5 g
davon Zucker	11,5 g
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g

### Zutaten

Rhabarber (36%), Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, Palmfett, Kopra (Kokosfett), WEIZENGRIEB, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Hefe, RAHPULVER, LACTOSE, natürliches Aroma, Speisesalz, VOLLEIPULVER, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Natriumalginat, färbendes Karottensaftkonzentrat

Allergene nach Verordnung EU 2003/89/EG, GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE  
Kann Spuren enthalten von:., SCHALENFRÜCHTE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Kuchen aus der Folie nehmen. Auftauzeit: Bei Zimmertemperatur (20-22°C) ca. 5 Stunden.

## 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](mailto:austria@edna.at)