Produktdatenblatt

Weihnachtsdessert "Weihnachtsbaum"

Artikel - Nr.	**111740**
Bezeichnung des Lebensmittels	Biskuitteig mit Schokomousse, tiefgefroren
EAN	3585681117409
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	27	216	5.400
Bruttogewicht [1]	0,04774	1,28898	10,31184	257,796
Nettogewicht	0,038	1,026	8,208	205,20
L x B x H (mm)	90 x 63 x 32	382 x 287 x 76	-	1.200 x 800 x 2.050
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	200

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 9,0 x B 6,3 x H 3,2 cm

Nährwerte

Weihnachtsdessert "Weihnachtsbaum"

Brennwert	1401 kJ / 337 kcal
Fett	23,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,1 g
Kohlenhydrate	26,2 g
davon Zucker	23,0 g
Eiweiß	4,6 g

Zutaten

SAHNE(Stabilisator Carrageen), VOLLEI, Wasser, Zucker, Dunkle Schokolade (11,6%)(Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHIN), Kakaopulver (4,8%), Weiße Schokolade (4,8%) (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), BUTTER, WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, Kakaopaste, Invertzuckersirup, Maisstärke, Geliermittel Pektin,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Salz	0,12 g	Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Gummi arabicum, Dekor(Kakaobutter, Zucker, Farbstoff Kurkumin) Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SCHALENFRÜCHTE, SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN KONZENTR. >10MG/KG Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Farbstoffe	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Im Kühlschrank 2 Stunden auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 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: 25.04.2024

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