

## Schokogugelhupf



### Artikel - Nr.

**1519**

Bezeichnung des Lebensmittels

Rührteiggebäck mit kakaohaltiger Fettglasur, TK

EAN

4009837015191

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	192
Bruttogewicht <sup>1</sup>	1,345	1,345	16,14	258,24
Nettogewicht	1,20	1,20	14,40	230,40
L x B x H (mm)	0 x 0 x 90	250 x 250 x 114	-	1.200 x 800 x 1.974
Durchmesser (mm)	240	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	192

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 24,0 cm, H 9,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Schokogugelhupf

Brennwert	1462 kJ / 352 kcal	Zucker, WEIZENMEHL, EIER, MAGERQUARK (13%), pflanzliches Fett(Palm, Kokosnuss), Rapsöl, Magerkakaopulver (3%), Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, SOJALECITHIN), Kakaomasse, Backtriebmittel(Diphosphate,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	17,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g		
Kohlenhydrate	40,3 g		
davon Zucker	23,1 g		
Eiweiß	6,9 g		

Salz	0,59 g	Natriumcarbonate), SÜßMOLKENPULVER, WEIZENSTÄRKE, Maltodextrin, natürliches Aroma(Rum), Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Vanillearoma  Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

4 Stunden bei Raumtemperatur 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: 21.10.2020

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)