Produktdatenblatt





Midi-Coffee-Bar Muffin Mischkiste, 3-fach sortiert

Artikel - Nr. 1735

Bezeichnung des Lebensmittels Rührkuchen, tiefgefroren

EAN 4009837017355 Conveniencestufe fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten				
Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	60	540	4.860
Bruttogewicht ¹	0,0525	3,15	28,35	255,15
Nettogewicht	0,045	2,70	24,30	218,70
L x B x H (mm)	0 x 0 x 55	345 x 265 x 195	-	1.200 x 800 x 1.905
Durchmesser (mm)	55	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	81

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: Ø 5,5 cm, H 5,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Cappuccino filled			
Brennwert	1240 kJ / 296 kcal	Wasser, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL, VOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Weiße Schokolade (2,9%)(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin), Aprikosenkernmehl, resistente Dextrine, Maisquellmehl, Glukosesirup, löslicher Kaffee (0,6%), MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEIßPULVER,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	12,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g		
Kohlenhydrate	41,2 g		
davon Zucker	23,3 g		
Eiweiß	4,2 g		

 $^{^{\}mathrm{1}}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Salz	0,68 g	WEIZENQUELLMEHL, Dextrose, fettarmes Kakaopulver, Speisesalz, Backtriebmittel(Diphosphate, Natriumcarbonat, Calciumphosphat), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat)	
		Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINE	

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

Nährwerte		Zutaten	Allergene	
Cheesecake fill	ed Mandarin			
Brennwert	1228 kJ / 293 kcal	Wasser, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, WEIZENMEHL,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -	
Fett	12,3 g	VOLLEIPULVER, Mandarinen (3,3%), MANDELN, modifizierte Kartoffelstärke, Apfelsinenzubereitung (2,4%) (Glukosesirup, Invertzuckersirup, Orangensaftkonzentrat, Karottenkonzentrat, Ethylalkohol, Stärke, Saflorkonzentrat, Säuerungsmittel Zitronensäure, Apfelsinenaroma, (natürlich)), MAGERQUARK (1,9%), Aprikosenkernmehl, JOGHURT (1,4%), resistente Dextrine, Maisquellmehl, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Dextrose, Speisesalz, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonat, Calciumphosphat), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat), natürliches Zitronenaroma, mit anderen natürlichen Aromen Kann Spuren enthalten von: SOJA, SESAM, LUPINE	ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND - ERZEUGNISSE	
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g			
Kohlenhydrate	39,5 g			
davon Zucker	23,1 g		Stärke, Saflorkonzentrat,	
Eiweiß	4,7 g			
Salz	0,65 g			
Suiz	0,05 g			

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

Nährwerte		Zutaten	Allergene	
Cocos filled	Chocolate			
Brennwert	1350 kJ / 323 kcal	Wasser, Zucker, VOLLMILCHSCHOKOLADENTROPFEN	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -	

Fett	15,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
Kohlenhydrate	40,7 g
davon Zucker	27,2 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	0,6 g

(10%)(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse), Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, VOLLEIPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Kokosflocken (2,6%), fettarmes Kakaopulver (2,2%), resistente Dextrine, Aprikosenkernmehl, HÜHNEREIWEIßPULVER, MAGERMILCHPULVER, Maisquellmehl, Glukosesirup, WEIZENQUELLMEHL, Dextrose, Speisesalz, Backtriebmittel (Calciumphosphat, Diphosphate, Natriumcarbonat), Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat), Verdickungsmittel(Guarkernmehl, Xanthan), natürliches Aroma	
Kann Spuren enthalten von: SOJA,	
SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINE	

ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE

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

90 Minuten 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: 16.04.2024

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