

Produktdatenblatt



Milk Chocolate Cookies, Teigling



Artikel - Nr. 2107
Bezeichnung des Lebensmittels Mürbeteiggebäck mit Milkschokolade, TK
EAN 4009837021079
Convenience - Stufe Teigling
Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	650	7.800
Bruttogewicht ¹	0,08872	4,436	4,436	57,668	692,016
Nettogewicht	0,085	4,25	4,25	55,25	663,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 20	600 x 600 x 0	285 x 235 x 125	-	1.200 x 800 x 1.650
Durchmesser (mm)	80	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	156

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 8,0 cm, H 2,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Milk Chocolate Cookies, Teigling

Brennwert	1892 kJ / 451 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Zucker, MILKSCHOKOLADENSTÜCKCHEN (19%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), BUTTER, Rapsöl, Palmfett, brauner Rohrzucker,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	20,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	11,4 g		
Kohlenhydrate	61,3 g		
davon Zucker	40,9 g		

Eiweiß	5,5 g
Salz	0,71 g

VOLLEIPULVER, trockene
MOLKENBESTANDTEILE, Wasser,
Dextrose, Backtriebmittel
Natriumcarbonate, Speisesalz, Aroma

Kann Spuren enthalten von:
SCHALENFRÜCHTE, SESAM,
ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Zucker,
MILCHSCHOKOLADENSTÜCKCHEN
(19%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER,
Kakaobutter, Kakaomasse,
MOLKEPULVER,
MAGERMILCHPULVER, Emulgator
SOJALECITHINE, natürliches
Vanillearoma), BUTTER, Rapsöl,
Palmfett, brauner Rohrzucker,
VOLLEIPULVER, trockene
MOLKENBESTANDTEILE, Wasser,
Dextrose, Speisesalz, Aroma

Kann Spuren enthalten von:
SCHALENFRÜCHTE, SESAM,
ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

60 Minuten auftauen lassen und bei 180-200 °C 9-11 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

14 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: 23.05.2019

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