

Premium Almstrudel ungebacken



Artikel - Nr. 2392
Bezeichnung des Lebensmittels Butterzietheig m. Apfel, Rum Rosinen u. Haselnüsse
EAN 4009837023929
Convenience - Stufe Teigling
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	5	20	260
Bruttogewicht ¹	1,9178	1,9178	9,589	38,356	498,628
Nettogewicht	1,80	1,80	9,00	36,00	468,00
L x B x H (mm)	440 x 100 x 50	600 x 150 x 0	520 x 400 x 12	-	1.200 x 800 x 1.710
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	52

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 44,0 x B 10,0 x H 5,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Premium Almstrudel ungebacken

Brennwert	848 kJ / 202 kcal	Äpfel (55%), Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), modifizierte Stärke (WEIZEN, Kartoffeln), Rosinen (2,5%), Dextrose, BUTTER (1,5%), Palmfett, HASELNÜSSE (1,3%), (gemahlen), HASELNÜSSE (0,7%), (gehackt), Rapsöl, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Zimt,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	6,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g		
Kohlenhydrate	32,4 g		
davon Zucker	16,2 g		

Eiweiß	2,7 g	Säureregulator Natriumcitrate, Nelken, Rumaroma, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Lecithine, Speisesalz Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SELLERIE	
Salz	0,21 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

In gefrorenem Zustand auf das Backblech legen und bei 180°C 40-45 Minuten backen. Hinweis Kombidämpfer: Bei 155°C 30 Minuten mit 25% Dampf und bei 165°C 15 Minuten ohne Dampf backen. Genaue Backzeiten/-temper. hängen vom Ofen ab.

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: 23.05.2019

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