

## Produktdatenblatt



### Gourmet Apfeltorte, laktosefrei, geschnitten

**Artikel - Nr.****2468**

Bezeichnung des Lebensmittels

Mürbeteig mit Äpfeln, tiefgefroren

EAN

4009837024681

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	4	16	144
Bruttogewicht <sup>1</sup>	2,5065	10,026	40,104	360,936
Nettogewicht	2,25	9,00	36,00	324,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 55	612 x 304 x 161	-	1.200 x 800 x 1.559
Durchmesser (mm)	280	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	36

\* Basiseinheit des Artikels

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

#### Abmessungen

Abmessungen: Ø 28,0 cm, H 5,5 cm

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### Gourmet Apfeltorte, laktosefrei, geschnitten

Brennwert	694 kJ / 166 kcal	Äpfel (69,9%), WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Wasser, Palmfett, Apfelpüree (1,5%), VOLLEI, Glukose-Fructosesirup, modifizierte Stärke, MANDELKERNE, WEIZENQUELLMEHL, pflanzliches Öl(Raps, Sonnenblume), Verdickungsmittel Xanthan, Zimt, Säuerungsmittel(Zitronensäure, Natriumcitrat), Emulgator(Mono- und Diacteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	3,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g		
Kohlenhydrate	30,0 g		
davon Zucker	17,0 g		
Eiweiß	1,6 g		

Salz	0,14 g	Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat), Speisesalz, Geliermittel (Carrageen, Johannisbrotkernmehl), Dextrose, natürliches Aroma, färbender Pflanzenextrakt(Karotten, Saflor), MOLKENEIWEIß, WEIZENGLUTEN  Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SOJA, LUPINE	
------	--------	---	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Aus der Verpackung nehmen und im Kühlschrank 12 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: 29.11.2020

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