

## Rüblikuchen



### Artikel - Nr.

**2653**

Bezeichnung des Lebensmittels

Rührkuchen mit Karotten & Fettglasur, tiefgefroren

EAN

4009837026531

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

## Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	312
Bruttogewicht <sup>1</sup>	1,55467	4,66401	37,31208	485,05704
Nettogewicht	1,40	4,20	33,60	436,80
L x B x H (mm)	371 x 280 x 36	397 x 300 x 140	-	1.200 x 800 x 1.970
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	104

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Plattengröße: L 37,1 x B 28,0 x H 3,6 cm

Portionsgröße: L 7,0 x B 5,3 x H 3,6 cm

## Nährwerte

## Zutaten

## Allergene

### Rüblikuchen

Brennwert	1678 kJ / 401 kcal	Zucker, Rapsöl, WEIZENMEHL, Karotten (16%), HASELNÜSSE (8%), WEIZENSTÄRKE, Palmfett, VOLLEIPULVER, Maltodextrin, LACTOSE, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), VOLLMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, SAHNEPULVER, Emulgator Lecithine(SOJA, Sonnenblume), MILCHEIWEIß, Speisesalz	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	25,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	4,1 g		
Kohlenhydrate	37,9 g		
davon Zucker	25,6 g		
Eiweiß	5,2 g		

Salz	0,84 g	Kann Spuren enthalten von: weitere SCHALENFRÜCHTE	
------	--------	--	--

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

3,5 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: 02.05.2024

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