

CW Erdbeer-Tortentraum



Artikel - Nr.	2707
Bezeichnung des Lebensmittels	Oberstorte mit 16% Erdbeeren, tiefgefroren
EAN	4009837027071
Conveniencestufe	fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	4	36	288
Bruttogewicht ¹	0,79645	3,1858	28,6722	229,3776
Nettogewicht	0,65	2,60	23,40	187,20
L x B x H (mm)	0 x 0 x 65	395 x 261 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	170	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 17 cm, H 6,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

CW Erdbeer-Tortentraum

Brennwert	1102 kJ / 263 kcal	OBERS (27%), Erdbeeren (16%), WEIZENMEHL, Zucker, VOLLEI, Glukose-Fructosesirup, Invertzuckersirup, Wasser, Weiße Schokolade (5%)(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator Lecithine), Schokocrispies, (weiß) (1,5%) (Weiße Schokolade(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanilleextrakt), WEIZENMEHL, Reisgrieß, WEIZENGRIEß, Zucker,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	13,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,9 g		
Kohlenhydrate	33,0 g		
davon Zucker	2,0 g		
Eiweiß	3,6 g		
Salz	0,19 g		

WEIZENMALZEXTRAKT,
Speisesalz, Stabilisator Gummi
arabicum), Palmfett, Rapsöl,
WEIZENSTÄRKE, EIGELB,
modifizierte Stärke, Rindergelatine,
Emulgator Mono- und Diglyceride
von Speisefettsäuren, natürliches
Aroma, VOLLMILCHPULVER,
Säuerungsmittel Zitronensäure,
SÜßMOLKENPULVER,
Backtriebmittel(Natriumcarbonat,
Natriumcitrat), Geliermittel Pektin,
Speisesalz, Bourbon-Vanille,
Säureregulator(Natriumcitrat,
Calciumchlorid), färbendes
Karottenextrakt, natürliches
Vanillearoma, Farbstoff Carotin

Kann Spuren enthalten von:
SCHALENFRÜCHTE

Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe: enthält Farbstoffe

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

4-5 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: 18.05.2024

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