

Gedeckter Apfelkuchen



Artikel - Nr.

2807

Bezeichnung des Lebensmittels

Mürbeteig mit Apfelmasse & Zuckerdecke, tiefe.

EAN

4009837028078

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	312
Bruttogewicht ¹	2,65667	7,97001	63,76008	828,88104
Nettogewicht	2,50	7,50	60,00	780,00
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

¹ 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

Gedeckter Apfelkuchen

Brennwert	989 kJ / 236 kcal	Äpfel (49%), WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Fett(Palm, Kokos), VOLLEI, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl(Raps, Sonnenblume), Zitronensaft, Glukosesirup, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJALECITHIN), Zimt, Speisesalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	8,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g		
Kohlenhydrate	35,2 g		
davon Zucker	20,8 g		
Eiweiß	2,7 g		

Salz	0,12 g	MAGERMILCHPULVER, SAHNEPULVER, natürliches Vanillearoma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure Kann Spuren enthalten von: SESAM Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Antioxidationsmittel	
------	--------	---	--

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

Im Kühlschrank 8 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: 15.05.2024

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