

## Bienenstich



### Artikel - Nr.

**2813**

### Bezeichnung des Lebensmittels

Rührteig mit Puddingcreme & Mandel-Zuckerguss, TK

### EAN

4009837028139

### Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

## Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	312
Bruttogewicht <sup>1</sup>	2,04667	6,14001	49,12008	638,56104
Nettogewicht	1,89	5,67	45,36	589,68
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

### Bienenstich

Brennwert	1331 kJ / 318 kcal	Wasser, Zucker, pflanzliches Öl (Raps, Sonnenblume), VOLLEI, WEIZENMEHL, MANDELN (6%), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Palmfett, Glukosesirup, Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJALECITHIN,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	18,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g		
Kohlenhydrate	32,2 g		
davon Zucker	18,1 g		

Eiweiß	4,9 g	Sonnenblumenlecithin), Hefe, Stabilisator(Natriumalginat, Diphosphat), Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), natürliches Aroma(SAHNE, Vanille), SAHNEPULVER, Speisesalz, färbendes Karottenextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Säuerungsmittel Zitronensäure  Kann Spuren enthalten von: andere SCHALENFRÜCHTE	
Salz	0,27 g		

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: 29.04.2024

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