

## Rhabarberkuchen mit Vanillecreme



<b>Artikel - Nr.</b>	<b>2815</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Rührteig mit Rhabarber & Vanillecreme, tiefgefroren
EAN	4009837028153
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	312
Bruttogewicht <sup>1</sup>	2,35467	7,06401	56,51208	734,65704
Nettogewicht	2,20	6,60	52,80	686,40
L x B x H (mm)	371 x 280 x 34	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 3,4 cm

Portionsgröße: L 7,0 x B 5,3 x H 3,4 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Rhabarberkuchen mit Vanillecreme

Brennwert	1065 kJ / 254 kcal	Rhabarber (29%), WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, HÜHNERVOLLEI, Wasser, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Emulgator(Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	12,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g		
Kohlenhydrate	30,6 g		
davon Zucker	15,1 g		

Eiweiß	3,9 g	Backtriebmittel(Diphosphat, Natriumcarbonat), natürliches Vanillearoma, Stabilisator (Diphosphat, Natriumalginat), Speisesalz, natürliches Aroma (SAHNE), färbender Karottenextrakt, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure  Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	
Salz	0,28 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

6 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: 30.04.2024

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