

Winterschnecke



Artikel - Nr. 316
Bezeichnung des Lebensmittels Plundergebäck mit Nussfüllung & Lebkuchengewürz, TK
EAN 4009837003167
Conveniencestufe vorgegart
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	2.700
Bruttogewicht ¹	0,14978	7,489	7,489	44,934	404,406
Nettogewicht	0,14	7,00	7,00	42,00	378,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 30	870 x 750 x 0	592 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.788
Durchmesser (mm)	105	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 10,5 cm, H 3,0 cm

Nährwerte

Winterschnecke

Brennwert	1468 kJ / 355 kcal
Fett	19,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	36,0 g
davon Zucker	11,0 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Margarine (Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Zucker, HASELNÜSSE (8,2%), VOLLEI, Hefe, BUTTER, VOLLMILCHPULVER, WEIZENKLEBER,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	7,3 g
Salz	0,65 g

GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, Gewürzmischung (0,21%)(Zimt, Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander, Nelken, Sternanis, Piment, Muskat, Cardamom), VOLLEIPULVER, Acerolasaftkonzentrat

Kann Spuren enthalten von: SESAM

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Zucker, Wasser, HASELNÜSSE (9,2%), VOLLEI, Hefe, BUTTER, VOLLMILCHPULVER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, Gewürzmischung (0,24%)(Zimt, Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander, Nelken, Sternanis, Piment, Muskat, Cardamom), VOLLEIPULVER, Acerolasaftkonzentrat

Kann Spuren enthalten von: SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Mindestens 30 Minuten auftauen lassen und bei 180°C 18-20 Minuten mit Dampf backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 17.04.2024

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