

Produktdatenblatt



Kirschblätterteig, vegan


Artikel - Nr.
473

Bezeichnung des Lebensmittels

Blätterteiggebäck mit Kirschfüllung, tiefgefroren

EAN

4009837004737

Conveniencestufe

Teigling

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	3.000
Bruttogewicht ¹	0,14978	7,489	7,489	44,934	449,34
Nettogewicht	0,14	7,00	7,00	42,00	420,00
L x B x H (mm)	105 x 95 x 20	840 x 750 x 0	590 x 260 x 170	-	1.200 x 800 x 1.850
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 10,5 x B 9,5 x H 2 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Kirschblätterteig, vegan

Brennwert	1414 kJ / 340 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Sauerkirschen (23%), Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Zucker, Maisstärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	19,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,6 g		
Kohlenhydrate	37,0 g		
davon Zucker	9,9 g		

Eiweiß	4,1 g	Kann Spuren enthalten von: SESAM	
Salz	0,66 g		
		Deklarationsempfehlung nach dem Backen	
		WEIZENMEHL, Sauerkirschen (23%), Margarine(Palmfett, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Zucker, Maisstärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz	
		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 200-220°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: 13.05.2025

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