

## Produktdatenblatt



### Gebäck-Mischung "Exquisit"



**Artikel - Nr.**

**90599**

Bezeichnung des Lebensmittels

Exquisitgebäckmischung

EAN

4015246007825

Dieses Produkt ist vegetarisch.

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	4
Bruttogewicht	0,3865	1,546
Nettogewicht	0,30	1,20
L x B x H (mm)	241 x 186 x 22	384 x 241 x 65
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

\* Basiseinheit des Artikels

#### Abmessungen

Abmessungen: L 24,1 x B 18,6 x H 2,2 cm

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### Gebäck-Mischung "Exquisit"

Brennwert	2064 kJ / 493 kcal	Zucker, WEIZENMEHL, BUTTER, Kakaomasse, HASELNÜSSE, MANDELN, Kakaobutter, Glukosesirup, VOLLEI, VOLLMILCHPULVER, BUTTERREINFETT, Glukose-Fructosesirup, WEIZENSTÄRKE, Kakaokerne, Emulgator SOJALECITHIN, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Äpfel, Johannisbeeren, Pflaumen, Himbeeren, Honig, SCHLAGSAHNE, Kakaopulver stark entölt, Aroma, Orangenschale, Melone, Aprikosen, natürliches Aroma, SÜßMOLKENPULVER, Speisesalz, Rum, Wasser,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	29,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	14,9 g		
Kohlenhydrate	48,7 g		
davon Zucker	28,1 g		
Eiweiß	6,8 g		
Salz	0,27 g		

Kirschkonzentrat, (färbend),  
EIGELB, Invertzuckersirup,  
Säuerungsmittel Zitronensäure,  
KONDENSMILCH, Süßungsmittel  
Sorbit, Geliermittel Pektin,  
Backtriebmittel Diphosphate,  
Backtriebmittel Natriumcarbonat,  
Zimt, Maisstärke, Säureregulator  
Zitronensäure, Säureregulator  
Natriumhydroxid, Säureregulator  
Kaliumcarbonat, Dextrose,  
Feuchthaltemittel Invertase,  
Farbstoff Anthocyane

Kann Spuren enthalten von: andere  
SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE  
UND -ERZEUGNISSE, SESAM,  
LUPINE, SCHWEFELDIOXID UND  
SULFITE IN KONZENTR. >10MG  
/KG

Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe: enthält Farbstoffe,  
enthält Süßungsmittel

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### **Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)**

3 Monate

### **Lagerung**

Schokolade sollte immer kühl und trocken gelagert werden - aber nicht im Kühlschrank, da sie leicht Fremdgerüche annimmt und bei Feuchtigkeit beschlägt. Optimal ist eine Lager-Temperatur von +15°C bis +17°C und eine relative Feuchtigkeit von max 65%. Da Schokolade, die dem Licht ausgesetzt ist, außerdem sehr schnell einen unangenehmen Geschmack erlangt, empfiehlt sich die Lagerung in geschlossener Originalverpackung.

### **Genverordnung**

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 25.11.2020

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