

Produktdatenblatt



Gebäck-Mischung "Florentiner Träume"

Artikel - Nr.

96993

Bezeichnung des Lebensmittels

Florentinermischung

EAN

4015246077408

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	30
Bruttogewicht	0,0363	1,089
Nettogewicht	0,033	0,99
L x B x H (mm)	-	384 x 241 x 65
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Florentiner Träume "Zartbitter"

Brennwert	2216 kJ / 529 kcal
Fett	37,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g
Kohlenhydrate	33,2 g
davon Zucker	30,1 g
Eiweiß	12,2 g
Salz	0,04 g

MANDELN (41,7%), Zucker, Kakaomasse, BUTTER, SCHLAGSAHNE, Orangenschale, Glukosesirup, Backhonig, Kakaobutter, Glukose- Fructosesirup, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma, Säuerungsmittel Zitronensäure

Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, andere SCHALENFRÜCHTE, SCHWefeldioxid und Sulfite IN KONZENTR. >10MG/KG

Enthält: SOJABOHNEN UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND - ERZEUGNISSE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Florentiner Träume "Vollmilch"

Brennwert	2234 kJ / 534 kcal	MANDELN (41,7%), Zucker, BUTTER, SCHLAGSAHNE, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Orangenschale, Glukosesirup, Backhonig, Kakaomasse, Glukose-Fructosesirup, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma, Säuerungsmittel Zitronensäure Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, andere SCHALENFRÜCHTE, SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN KONZENTR. >10MG/KG	Enthält: SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	37,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g		
Kohlenhydrate	34,5 g		
davon Zucker	31,9 g		
Eiweiß	12,5 g		
Salz	0,09 g		

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 <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: 22.08.2025

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