

Produktdatenblatt



Ausrollfondant, amethyst



Artikel - Nr. 97676
Bezeichnung des Lebensmittels farbige Modelliermasse
EAN 4051662066565
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	1
Bruttogewicht	0,26	0,26
Nettogewicht	0,25	0,25
L x B x H (mm)	110 x 80 x 25	-
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: L 11,0 x B 8,0 x H 2,5 cm

Nährwerte

Ausrollfondant, amethyst

Brennwert	1673 kJ / 400 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	86,7 g
davon Zucker	85,3 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,12 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Zutaten

Zucker, Glukosesirup, pflanzliches Fett(Palm, Palmkern), Feuchthaltemittel Glycerin, Verdickungsmittel Xanthan, Verdickungsmittel Natrium-Carboxymethylcellulose, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma, Konservierungsstoff Sorbinsäure, Säureregulator Zitronensäure, Farbstoff Echtes Karmin, Farbstoff Brillantblau

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Konservierungsstoffe, enthält Farbstoffe

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Lagerung

Bei den eingeschlagenen Torten muss darauf geachtet werden, dass diese möglichst in einer „trockenen“ Kühlung gelagert werden, bei einer „feuchten“ Kühlung neigt der Rollfondant zum „schwitzen“ (feucht werden) d.h. der Zucker schmilzt.

Eine Fondanttorte darf nicht gefrostet werden!

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