



## Ausrollfondant, grün

**Artikel - Nr.** 97678  
**Bezeichnung des Lebensmittels** farbige Modelliermasse  
**EAN** 4051662066589  
 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, grün

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

### Zutaten

Zucker (80%), Glukosesirup (7%), pflanzliches Fett (5%) (Palm, Palmkern), Feuchthaltemittel Glycerin (2%), Verdickungsmittel Xanthan (2%), Verdickungsmittel Natrium-Carboxymethylcellulose (2%), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (2%), natürliches Aroma (2%), Konservierungsstoff Sorbinsäure (2%), Säureregulator Zitronensäure (2%), Farbstoff Tartrazin\* (2%), Farbstoff Brillantblau (2%)

\* (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## 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: 18.12.2018

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