Produktdatenblatt

Ausrollfondant, pastellgrün

Artikel - Nr.	**97684**
Bezeichnung des Lebensmittels	farbige Modelliermasse
EAN	4051662066640
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, pastellgrün

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, Konservierungsstoff Sorbinsäure, Säureregulator Zitronensäure, natürliches Aroma, Farbstoff Brillantblau, Farbstoff Tartrazin*

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE

, * (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Restlaufzeit (bei Versand)

3 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: 19.04.2024

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de