

Produktdatenblatt



Premium Quarkstrudel ungebacken

**Artikel - Nr.****2393**

Bezeichnung des Lebensmittels

Butterzietig m. Quarkfüll. u. Rum Rosinen, TK

EAN

4009837023936

Convenience - Stufe

Teigling

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	5	20	340
Bruttogewicht ¹	1,62	1,62	8,10	32,40	550,80
Nettogewicht	1,50	1,50	7,50	30,00	510,00
L x B x H (mm)	440 x 77 x 50	600 x 150 x 0	520 x 395 x 91	-	1.200 x 800 x 1.697
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	68

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 44,0 x B 7,7 x H 5,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Premium Quarkstrudel ungebacken

Brennwert	1136 kJ / 272 kcal	SPEISEQUARK MAGERSTUFE (34%), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett(Palm, Kokos), pasteurisiertes VOLLEI, Zucker, BUTTER (2,7%), Kartoffelstärke, Rapsöl, Rosinen (1,2%), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	16,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g		
Kohlenhydrate	22,8 g		
davon Zucker	10 g		

Eiweiß	8,1 g	Sonnenblumenlecithin, Rumaroma, Säuerungsmittel Zitronensäure, Speisesalz, Aroma	
Salz	0,24 g		
		Kann Spuren enthalten von: SELLERIE, SOJA, SCHALENFRÜCHTE	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

In gefrorenem Zustand auf das Backblech legen und bei 180°C 40-45 Minuten backen. Hinweis Kombidämpfer: Bei 155°C 30 Minuten mit 25% Dampf und bei 165°C 15 Minuten ohne Dampf backen. Genaue Backzeiten/-temper. hängen vom Ofen ab.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

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

Stand: 25.05.2019

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