



Berliner mit Kakaocremefüllung

Artikel - Nr.	24
Bezeichnung des Lebensmittels	Hefefettgebäck mit Kakaocremefüllung, tiefgefroren
EAN	4009837000241
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	40	240	2.400
Bruttogewicht ¹	0,0897	3,588	21,528	215,28
Nettogewicht	0,08	3,20	19,20	192,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 45	395 x 395 x 160	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	85	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 8,5 cm, H 4,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Berliner mit Kakaocremefüllung

Brennwert	1382 kJ/ 331 kcal	WEIZENMEHL, Kakaocremefüllung (25%) (Wasser, Zucker, pflanzliche Öle und Fette, (teilweise gehärtet), modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, fettarmer Kakao, HASELNÜSSE, Glukosesirup, Verdickungsmittel E 401, MILCHEIWEIß, Speisesalz, Stabilisator E450, Emulgator E322, Aroma, Farbstoff Carotin), Wasser, Backcreme (Zucker, Wasser, pflanzliches Fett, (gehärtet),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	14 g		
davon gesättigte Fettsäuren	6,7 g		
Kohlenhydrate	42,6 g		
davon Zucker	12,9 g		
Eiweiß	10,8 g		

Salz	0,87 g	pflanzliches Fett, pflanzliches Öl, Emulgator E471, Speisesalz, Säureregulator E334, Aroma, Farbstoff Carotin), Hefe, VOLLEIKONZENTRAT, VOLLEIPULVER, Backmittel (WEIZENQUELLMEHL, Traubenzucker, Emulgator E 481, Emulgator E 472e, MILCHEIWEIß, pflanzliches Fett), Speisesalz, Aroma Dekor: Zucker Kann Spuren enthalten von: SOJA, SELLERIE, LUPINE	
------	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Auftauen lassen oder bei 100°C 10 Minuten aufwärmen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 16.04.2024

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