



SG-Mini-Apfelschnecke

Artikel - Nr. 3040
Bezeichnung des Lebensmittels Hefefettgebäck, tiefgefroren
EAN 4009837030408
Convenience - Stufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Tray *	Karton	Lage	Palette	Stück
Menge pro Basiseinheit	23	69	552	5.520	1
Bruttogewicht ¹	1,07341	3,22023	25,76184	257,6184	0,04667
Nettogewicht	0,92	2,76	22,08	220,80	0,04
L x B x H (mm)	370 x 290 x 41	380 x 300 x 160	-	1.200 x 800 x 1.750	0 x 0 x 30
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	50
Karton / Palette	-	-	-	80	-

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 5,0 cm, H 3,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

SG-Mini-Apfelschnecke

Brennwert	1202 kJ / 289 kcal	WEIZENMEHL, Apfelfüllung (30%) (Apfelstücke, Wasser, Stärke (enthält, WEIZEN), WEIZENMEHL, VOLLEIPULVER, Palmfett, MILCHEIWEIß, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Speisesalz, Emulgator(enthält, MAGERMILCHPULVER)(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	13,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g		
Kohlenhydrate	35,4 g		
davon Zucker	6,6 g		
Eiweiß	5,7 g		

Salz	0,81 g	Polyglycerinester von Speisefettsäuren), MILCHZUCKER), Wasser, Palmfett, Zucker, BUTTER, VOLLEIKONZENTRAT(VOLLEI, Zucker), VOLLEIPULVER, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: SESAM	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

40 Minuten auftauen lassen oder bei 80°C 3 Minuten erwärmen.

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: 23.05.2019

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