Produktdatenblatt

Tarte Quiche Lorraine

Artikel - Nr.	**4624**
Bezeichnung des Lebensmittels	Mürbeteig mit Belag, tiefgefroren
EAN	4009837046249
Conveniencestufe	vorgebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	12	12	144	2.304
Bruttogewicht [1]	0,20125	2,415	2,415	28,98	463,68
Nettogewicht	0,18	2,16	2,16	25,92	414,72
L x B x H (mm)	0 x 0 x 25	600 x 400 x 0	301 x 266 x 112	-	1.200 x 800 x 1.942
Durchmesser (mm)	118	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	192

* Basiseinheit des Artikels
[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 11,8 cm, H 2,5 cm

Nährwerte

Tarte Quiche Lorraine

Brennwert	1071 kJ / 257 kcal
Fett	16,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g
Kohlenhydrate	20,9 g
davon Zucker	2,3 g

Zutaten

teilentrahmte MILCH, WEIZENMEHL, VOLLEI, Speck geräuchert (11,2%) (Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Dextrose, Säureregulator Natriumacetate, Antioxidationsmittel Natriumisoascorbat, Konservierungsstoff Kaliumnitrit), Margarine(pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Wasser, Speisesalz,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	7,8 g
Salz	1,09 g

Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator Zitronensäure, Farbstoff Carotin), SAHNE, EMMENTALER (3,7%), Wasser, modifizierte Maisstärke, Dextrose, Speisesalz, Pfefferaroma, (natürlich), Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), WEIZENSTÄRKE

Kann Spuren enthalten von: KREBSTIERE UND - ERZEUGNISSE, FISCH UND - ERZEUGNISSE, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, WEICHTIERE UND - ERZEUGNISSE

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

Ohne Auftauen. Ofen vorheizen und bei 180°C 20-25 Minuten backen.

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: 06.06.2025

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