

Produktdatenblatt



Kirschblätterteig

**Artikel - Nr.****473**

Bezeichnung des Lebensmittels

Blätterteiggebäck mit Kirschfüllung, tiefgefroren

EAN

4009837004737

Convenience - Stufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	2.700
Bruttogewicht ¹	0,14978	7,489	7,489	44,934	404,406
Nettogewicht	0,14	7,00	7,00	42,00	378,00
L x B x H (mm)	105 x 95 x 20	840 x 750 x 0	590 x 260 x 170	-	1.200 x 800 x 1.755
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 10,5 x B 9,5 x H 2,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Kirschblätterteig

Brennwert	1279 kJ / 308 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Sauerkirschen (23%), Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Zucker, Maisstärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	18,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,2 g		
Kohlenhydrate	32,0 g		
davon Zucker	8,2 g		

Eiweiß	4,0 g
Salz	0,6 g

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Sauerkirschen (23%), Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Zucker, Maisstärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER
Kann Spuren enthalten von: SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

Mindestens 30 Minuten auftauen lassen und bei 180°C 18-20 Minuten mit Dampf backen.

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: 21.09.2021

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