



Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte

Artikel - Nr.	8103268
Bezeichnung des Lebensmittels	Rührteigböden m.Käse-Sahne-Füll. u.Himbeeren, TK
EAN	4004311032688
Convenience - Stufe	fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	4	24	264
Bruttogewicht ¹	2,21425	8,857	53,142	584,562
Nettogewicht	2,00	8,00	48,00	528,00
L x B x H (mm)	290 x 195 x 60	435 x 315 x 150	-	1.200 x 800 x 1.800
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	66

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 29,0 x B 19,5 x H 6,0 cm

Portionsgröße: L 9,7 x B 4,8 x H 6,0 cm

Fruchtanteil: 16 %

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte

Brennwert	840 kJ / 200 kcal	Himbeeren (17%), Wasser, SCHLAGSAHNE (14%), FRISCHKÄSE (13%), Zucker, Glukose-Fructosesirup, WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLEI, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Rindergelatine, modifizierte Stärke, Backtriebmittel Diphosphate, Backtriebmittel Natriumcarbonate, MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel Citronensäure,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	8,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g		
Kohlenhydrate	25,8 g		
davon Zucker	19,5 g		

Eiweiß	3,9 g	Verdickungsmittel Guarkernmehl, Speisesalz, Geliermittel Pektin, färbendes Lebensmittel (Holunderbeersaftkonzentrat, Saflorextrakt), Aroma, Säureregulator Kaliumcitrat, Säureregulator Calciumlactat Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SOJA, SCHALENFRÜCHTE	
Salz	0,19 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Aus der Verpackung nehmen und in der Kühlung 12 Stunden auftauen lassen.

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: 18.09.2021

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