

## Produktdatenblatt



### Gebäck-Mischung "Exquisit"

**Artikel - Nr.****90599**

Bezeichnung des Lebensmittels

Exquisitgebäckmischung

EAN

4015246007825

Dieses Produkt ist vegetarisch.

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	4
Bruttogewicht	0,3865	1,546
Nettogewicht	0,30	1,20
L x B x H (mm)	241 x 186 x 22	389 x 255 x 66
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

\* Basiseinheit des Artikels

#### Abmessungen

Abmessungen: L 24,1 x B 18,6 x H 2,2 cm

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### Gebäck-Mischung "Exquisit"

Brennwert	1911 kJ / 456 kcal	Zucker, WEIZENMEHL, BUTTER, Kakaomasse, MANDELN, Kakaobutter, HASELNÜSSE, Glukosesirup, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCHPULVER, BUTTERREINFETT, Glukose-Fructosesirup, WEIZENSTÄRKE, Emulgator SOJALECITHIN, Kakaokerne, Honig, SCHLAGSAHNE, Früchte(Äpfel, Johannisbeeren, Pflaumen, Himbeeren), Aprikosen, Kakaopulver stark entölt, Rum, Orangenschale, Melone, natürliches Aroma, Wasser, SÜßMOLKENPULVER, Kirschkonzentrat, (färbend),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	27,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	14,0 g		
Kohlenhydrate	44,2 g		
davon Zucker	28,5 g		
Eiweiß	6,1 g		
Salz	0,21 g		

Speisesalz, VOLLMILCH,  
Feuchthaltemittel Sorbit,  
Feuchthaltemittel Invertase,  
schwarzes  
Johannisbeersaftkonzentrat,  
Säuerungsmittel Citronensäure,  
Invertzuckersirup, Geliermittel  
Pektin, Backtriebmittel Diphosphate,  
Backtriebmittel Natriumcarbonat,  
Zimt, Maisstärke, Säureregulator  
Citronensäure, Säureregulator  
Natriumhydroxid, Säureregulator  
Kaliumcarbonat, Ethanol, Dextrose,  
Farbstoff Anthocyane

Kann Spuren enthalten von: andere  
SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE  
UND -ERZEUGNISSE, SESAM,  
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE  
IN KONZENTR. >10MG/KG

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

3 Monate

### Lagerung

Schokolade sollte immer kühl und trocken gelagert werden - aber nicht im Kühlschrank, da sie leicht Fremdgerüche annimmt und bei Feuchtigkeit beschlägt. Optimal ist eine Lager-Temperatur von +15°C bis +17°C und eine relative Feuchtigkeit von max 65%. Da Schokolade, die dem Licht ausgesetzt ist, außerdem sehr schnell einen unangenehmen Geschmack erlangt, empfiehlt sich die Lagerung in geschlossener Originalverpackung.

### Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 18.03.2025

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