

## Produktdatenblatt



### Ausrollfondant, 5 kg

**Artikel - Nr.****94391**

Bezeichnung des Lebensmittels

weiße Modelliermasse

EAN

4051662052216

Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	1
Bruttogewicht	5,20	5,20
Nettogewicht	5,00	5,00
L x B x H (mm)	310 x 220 x 160	-
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

\* Basiseinheit des Artikels

### Abmessungen

### Nährwerte

#### Ausrollfondant, 5 kg

Brennwert	1713 kJ / 409 kcal
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Kohlenhydrate	86,5 g
davon Zucker	86,5 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,23 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Zutaten

Zucker, Glukosesirup, pflanzliches Fett(Palm, Palmkern), Wasser, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (2%), Essig, Aroma, Feuchthaltemittel Invertase

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

## Restlaufzeit (bei Versand)

3 Monate

## Lagerung

Bei den eingeschlagenen Torten muss darauf geachtet werden, dass diese möglichst in einer „trockenen“ Kühlung gelagert werden, bei einer „feuchten“ Kühlung neigt der Rollfondant zum „schwitzen“ (feucht werden) d.h. der Zucker schmilzt.

Die Fondanttorte bitte nicht frosten! (Feuchteprobleme beim Auftauen)

## Genverordnung

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

Stand: 04.06.2023

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