

Produktdatenblatt



Butterkuchen mit Mandeln



Artikel - Nr.

960

Bezeichnung des Lebensmittels

Butterhefeteig mit Mandeln, tiefgefroren

EAN

4009837009602

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	2	16	272
Bruttogewicht ¹	1,4325	1,4325	2,865	22,92	389,64
Nettogewicht	1,25	1,25	2,50	20,00	340,00
L x B x H (mm)	380 x 280 x 30	-	400 x 300 x 110	-	1.200 x 800 x 1.935
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	136

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 38,0 x B 28,0 x H 3,0 cm

Nährwerte

Butterkuchen mit Mandeln

Brennwert 1849 kJ/ 441 kcal

Fett 25,0 g

davon gesättigte Fettsäuren 12,0 g

Kohlenhydrate 46,0 g

davon Zucker 21,0 g

Zutaten

Backmischung (32,5%) (WEIZENMEHL, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, SOJALECITHIN), MILCHZUCKER, Glukosesirup, MAGERQUARKPULVER, WEIZENKLEBER, Speisesalz, Aroma, Curcumaextrakt), BUTTER (14,2%), Zucker, Wasser,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	8,0 g	MANDELN (8,7%), (gehobelt), SAHNE, HÜHNERVOLLEI, Persipan (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Kartoffelstärke), Frischhefe Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, LUPINE, SELLERIE, SESAM, SENF
Salz	0,55 g	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen oder bei 160 °C 10 Minuten erwärmen.

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: 22.09.2020

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