

## Produktdatenblatt



### Ausrollfondant, pastellblau

**Artikel - Nr.** 97680  
**Bezeichnung des Lebensmittels** farbige Modelliermasse  
**EAN** 4051662066602  
Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	1
Bruttogewicht	0,26	0,26
Nettogewicht	0,25	0,25
L x B x H (mm)	110 x 80 x 25	-
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

\* Basiseinheit des Artikels

### Abmessungen

Abmessungen: L 11,0 x B 8,0 x H 2,5 cm

### Nährwerte

#### Ausrollfondant, pastellblau

Brennwert	1673 kJ / 400 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	86,7 g
davon Zucker	85,3 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,12 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Zutaten

Zucker, Glukosesirup, pflanzliches Fett(Palm, Palmkern), Feuchthaltemittel Glycerin, Verdickungsmittel Xanthan, Verdickungsmittel Natrium-Carboxymethylcellulose, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma, Konservierungsstoff Sorbinsäure, Säureregulator Zitronensäure, Farbstoff Brillantblau  
Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 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.

Eine Fondanttorte darf nicht gefrostet werden!

## Genverordnung

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

Stand: 30.05.2023

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