

Produktdatenblatt



Ausrollfondant, gelb



Artikel - Nr. 97687
Bezeichnung des Lebensmittels farbige Modelliermasse
EAN 4051662066671
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, gelb

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 Carotin
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: 25.03.2023

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