

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Pflaumen-Streuselkuchen

Art.-Nr.: 54754 5,2 kg Karton ergeben 40 Stück à 130 g

Produktbeschreibung:

Lockerer Quarkteigboden mit saftigen Pflaumen (37 %) und knusprigen Streuseln (21 %) belegt, fertig gebacken, tiefgefroren.
L: 95 mm B: 55 mm H: ca. 40 mm

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Zwischenmahlzeit mit Kaffee/Tee am Nachmittag.

Zubereitung:

Produkt zum Auftauen unbedingt aus der Verpackung nehmen und bei Zimmertemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.
Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.

Zutaten:

37 % Pflaumen, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), VOLLEI, MAGERQUARK, WEIZENQUELLMEHL, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (E 450, E 500, E 341), WEIZENKLEBER, pflanzliches Öl (Raps), Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, Stärke, Aprikosenkerne gemahlen, Emulgatoren (E 471, E 475, E 322, E 472b), Maisgrieß, Verdickungsmittel (E 407, E 440, E 401), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Reisquellmehl, MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, Apfel - Fruchtpulver, Salz, Stabilisatoren (E 516, E 450, E 339), Glukosesirup, HÜHNEREIEIWEISS getrocknet, natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, WEIZENSTÄRKE, Säureregulator (E 330), natürliches Vanillearoma, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), natürliches BUTTERAROMA

Produkt enthält: Weizen, Ei, Milch
Kann Spuren enthalten: Soja, Schalenfrüchte, Sesam

Produktmerkmale: oK, oF, OLV, oGI, J, TK
oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZulV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, oGI ohne Gelatine, J mit Jodsalz, TK tiefgekühlt

<u>Gebinde:</u>	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	54754	Ktn.	1	Ktn.	5,2 kg	40 St. à 130 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1129 kJ	
	268 kcal	
Fett	7,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	
Kohlenhydrate	45 g	
davon Zucker	20 g	
Eiweiß	4,7 g	
Salz	0,65 g	

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 12 Monate

Produktgruppe: 27D Wela-TK Kuchen/Gebäck

Rezeptur: 4621375 vom 28.10.2019