

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Schoko-Bleckkuchen, geschnitten

Art.-Nr.: 54838 4,2 kg Karton ergeben 72 Stück à ca. 58 g

Produktbeschreibung:

Rührteig mit Zartbitterschokolade, tiefgefroren, fertig gebacken.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Zwischenmahlzeit mit Kaffee/Tee am Nachmittag.

Zubereitung:

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

Im Kühlschrank (max. 7°C) ca. 12 Stunden auftauen lassen. Gekühlt lagern (max. 7°C), innerhalb von 72 Stunden verzehren.

Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren!

Zutaten:

Zucker, Rapsöl, WEIZENMEHL, VOLLEI, Wasser, Zartbitterschokolade 3,9 % (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine), WEIZENSTAERKE, Kakao stark entölt 2,9 %, VOLLEIPULVER, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat), Säuerungsmittel (Calciumphosphat, Diphosphat), Speisesalz, natürliches Aroma, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel Natriumcarbonat, Verdickungsmittel Natriumalginat, Dextrose, färbender Pflanzenextrakt (Karotte, Saflor).

Produkt enthält:

Gluten, Weizen, Ei, Milch

Kann Spuren enthalten: Erdnuss, Soja, Schalenfrüchte, Lupine

Produktmerkmale:

oK, oF, LV, oGI, oP, TK

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oGI ohne Gelatine, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54838	Ktn.	1	Ktn.	4,2 kg	72 St. à ca. 58g

Nährwerte:

pro 100 g

Durchschnittlich enthalten:

Brennwert	1898 kJ
	453 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	35 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	0,65 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 18 Monate

Produktgruppe:

27D Wela-TK Kuchen/Gebäck

Rezeptur:

2466 vom 25.06.2024