

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Erdbeer-Sahneschnitte

Art.-Nr.: 54849 8,7 kg Karton ergeben 60 Stück à 145 g

Produktbeschreibung:

Frische Buttermilch-Sahne zwischen zwei hellen Tortenböden, reichlich bedeckt mit köstlichen Erdbeerböden, die mit Gelee abgeglänzt sind.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Zwischenmahlzeit mit Kaffee/Tee am Nachmittag.

Zubereitung:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Zutaten:

33,8 % Erdbeeren, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 12,0 % SCHLAGSAHNE (CH: Halbrahm), VOLLEI, **WEIZENMEHL**, Zucker, Stärke (WEIZEN), Dextrose, Feuchthaltemittel (E 420), BUTTERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Säuerungsmittel (E 331, E 330), Emulgatoren (E 472 b, E 481), Geliermittel (E 407), pflanzliches Öl (Raps), Gelatine, natürliches Aroma, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Backtriebmittel (E 500), pflanzliche Fasern (Leinsaat, Kartoffel), Verdickungsmittel (E 410), MAGERMILCHPULVER, färbende Pflanzenextrakte (schwarze Karotte, Färberdistel), färbende Pflanzenkonzentrate (Rote Beete, Holunderbeere), Salz, Milcheiweiß, Erdbeersaftkonzentrat, Maltodextrin.

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

Produktmerkmale: oK, oF, RGI, oP, TK
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGI mit Rind-Gelatine, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt

Gebinde:	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	54849	Ktn.	1	Ktn.	8,7 kg	60 St. à 145 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	715 kJ	
	171 kcal	
Fett	4,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g	
Kohlenhydrate	29 g	
davon Zucker	17 g	
Eiweiß	2,4 g	
Salz	0,20 g	

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

Produktgruppe: 27D Wela-TK Kuchen/Gebäck

Rezeptur: 588 vom 25.01.2024