

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Schoko-Kirsch-Blechkuchen

Art.-Nr.: 54883 6,9 kg Karton ergeben 3 x 20 St. à 115 g

Produktbeschreibung:

Schokoladenrührteig durchzogen von saftigen Kirschen und mit Gelee abgeglänzt. Kann Kirschkerne enthalten. 38 x 25 cm, h = 43 +/- 4 mm

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:

29,9 % Sauerkirschen, pflanzliches Öl (Raps), VOLLEI, Zucker, Wasser, WEIZENMEHL, Stärke (WEIZEN), 2,9 % zartbittere Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, stark entölter Kakao, Emulgator (E 322), gemahlene Vanilleschote), HASELNUSSKERNE, Glukose-Fruktose-Sirup, 1,4 % stark entölter Kakao, modifizierte Stärke, VOLLEIPULVER, Säuerungsmittel (E 450, E 341, E 330), Emulgatoren (E 471, E 475, E 481), Verdickungsmittel (E 412, E 410, E 407), Backtriebmittel (E 500), SÜSSMOLKENPULVER, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Salz, natürliches Aroma, MAGERMILCHPULVER, WEIZENQUELLMEHL, LAKTOSE, Säureregulator (E 331), Geliermittel (E 508), Dextrose.

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

Produktmerkmale: oK, oF, OLV, oP, TK
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt

Gebinde:	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	54883	Ktn.	1	Ktn.	6,9 kg	60 St. à 115 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1248 kJ	
	298 kcal	
Fett	17 g	
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g	
Kohlenhydrate	30 g	
davon Zucker	19 g	
Eiweiß	4,4 g	
Salz	0,47 g	

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

Produktgruppe: 27D Wela-TK Kuchen/Gebäck

Rezeptur: 503 vom 15.11.2022