Produktspezifikation

TK Käserahmkuchen ungeschnitten

tiefgefroren

ArtNr.: 54886
Ktn. 8,0 kg (4 Stück à 2000 g)

Produkt-erklärung: Käsemasse aus frischem Speisequark und Sauerrahm auf Mürbeteig.
D = 28 cm, h = ca. 40 mm, ungeschnitten, ergibt ca. 12 - 14 Portionen.

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: 24,7 % SPEISEQUARK Magerstufe, 17,6 % SAUERRAHM, VOLLEI, Zucker, Wasser, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, STÄRKE (WEIZEN), pflanzliches Fett (Palm), SÜSSMOLKENPULVER, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Sonnenblumen, Raps), Glukosesirup, Dextrose, WEIZENQUELLMEHL, Salz, Säuerungsmittel (E 330), Emulgatoren (E 472 e, E 481), Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 415), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), natürliches Aroma, MOLKENPROTEINE, WEIZENKLEBER.

Allergene: Produkt enthält: Weizen, Ei und Milch.
Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Merkmale: oK, oF, oGl, TK.
oK=ohne Kennzeichnung gem. §9 ZZulV, oF=ohne Farbstoff, oGl ohne Gelatine, TK=Tiefkühl.

Gebinde:

Gebindeinhalt:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Gewicht	Beschreibung
54886	Ktn.	1	Ktn.	8,0 kg	4 Stück à 2000 g

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Pulver**
Brennwert	898 kJ
	214 kcal
Fett:	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	18 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,37 g

Kennz./ MHD: Mindesthaltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung bei einer Lagertemperatur von mindestens -18°C.

Produktgruppe: Wela-TK Kuchen/Gebäck 27D

Rezeptur: 210 vom 03.06.2019