

Apfel-Streuselkuchen



Artikel - Nr.

2805

Bezeichnung des Lebensmittels

Sandmasse mit Apfelstücken u. Streusel, tiefge.

EAN

4009837028054

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

| Einheit | Stück * | Karton | Lage | Palette |
|----------------------------|----------------|-----------------|----------|---------------------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 3 | 24 | 312 |
| Bruttogewicht ¹ | 2,25667 | 6,77001 | 54,16008 | 704,08104 |
| Nettogewicht | 2,10 | 6,30 | 50,40 | 655,20 |
| L x B x H (mm) | 371 x 280 x 36 | 397 x 300 x 140 | - | 1.200 x 800 x 1.970 |
| Durchmesser (mm) | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | 104 |

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 37,1 x B 28,0 x H 3,6 cm

Portionsgröße: L 7,0 x B 5,3 x H 3,6 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Apfel-Streuselkuchen

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|---|--|
| Brennwert | 1241 kJ / 297 kcal | <p>Äpfel (42%), WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, VOLLEI, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Backtriebmittel(Diphosphate, Natriumcarbonate), Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Speisesalz, färbendes Karottenextrakt, natürliches Vanillearoma,</p> | <p>Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE</p> |
| Fett | 14,9 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,9 g | | |
| Kohlenhydrate | 35,7 g | | |
| davon Zucker | 17,9 g | | |
| Eiweiß | 3,9 g | | |

| | | | |
|------|--------|--|--|
| Salz | 0,18 g | natürliches Aroma, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE | |
|------|--------|--|--|

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Im Kühlschrank 8 Stunden auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 27.04.2024

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein,
Telefon: 0800 / 750 750, E-Mail: suisse@edna.de