

Schoggi-Kuchen



Artikel - Nr.	8104881
Bezeichnung des Lebensmittels	Rührteigkuchen m.Schokocremefüllung, tiefgefroren
EAN	4004311148815
Conveniencestufe	fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	120
Bruttogewicht ¹	1,1432	1,1432	13,7184	137,184
Nettogewicht	1,00	1,00	12,00	120,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 50	260 x 260 x 60	-	1.200 x 800 x 750
Durchmesser (mm)	240	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	120

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 24,0 cm, H 5,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Schoggi-Kuchen

Brennwert	1862 kJ / 446kcal	Zucker, Rapsöl, VOLLEI, WEIZENMEHL, kakaohaltige Fettglasur (9%)(Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, Palmfett, MILCHZUCKER, SÜßMOLKENPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin), Wasser, SAHNE, Schokolade (5%) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sonnenblumenlecithin), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, fettarmer Kakao (2%), Nougatcreme(Zucker, Palmfett,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND - ERZEUGNISSE
Fett	27,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	6,3 g		
Kohlenhydrate	45,0 g		
davon Zucker	30,0 g		
Eiweiß	4,7 g		

Salz	0,45 g	Rapsöl, HASELNUSSMARK, MAGERMILCHPULVER, fettarmer Kakao, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Speisesalz), SÜßMOLKENPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel(Diphosphat, Natriumcarbonat, Calciumphosphat), Verdickungsmittel Natriumalginat, Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Speisesalz, Palmfett, Glukosesirup, MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß, Säureregulator Ascorbinsäure Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SOJA	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Torte aus der Verpackung nehmen und auftauen. In der Kühlung (6°C bis 7°C) ca. 12 Stunden.

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: 19.04.2024

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