

Produktdatenblatt



Rhabarberkuchen mit Vanillecreme



Artikel - Nr.	2815
Bezeichnung des Lebensmittels	Rührteig mit Rhabarber & Vanillecreme, tiefgefroren
EAN	4009837028153
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	3	24	312
Bruttogewicht ¹	2,35467	7,06401	56,51208	734,65704
Nettogewicht	2,20	6,60	52,80	686,40
L x B x H (mm)	371 x 280 x 34	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 3,4 cm

Portionsgröße: L 7,0 x B 5,3 x H 3,4 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Rhabarberkuchen mit Vanillecreme

Brennwert	1065 kJ / 254 kcal	Rhabarber (29%), WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, HÜHNERVOLLEI, Wasser, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Emulgator(Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	12,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g		
Kohlenhydrate	30,6 g		
davon Zucker	15,1 g		

Eiweiß	3,9 g	Diglyceride von Speisefettsäuren), Backtriebmittel(Diphosphat, Natriumcarbonat), natürliches Vanillearoma, Stabilisator (Diphosphat, Natriumalginat), Speisesalz, natürliches Aroma (SAHNE), färbender Karottenextrakt, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	
Salz	0,28 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

6 Stunden bei Raumtemperatur 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: 31.01.2024

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de