

## Produktinformation

### Brownie-Kuchen, dunkle Glasur, 20 Portionen

dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.  
2 Bleche = 40 Portionen, Schnittgröße ca. 9 x 5,5 cm

Art.Nr.	<b>750045</b>
Versandeinheit	2 Bleche à 2,3 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Blech
Portionen je VE	40
MHD	9 Monate

#### Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.863 kJ / 447 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	29 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,28 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine



kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene

**glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch einschl. Laktose.**

#### Kostformbeignung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Backmischung (Zucker, **WEIZENMEHL**, Kakaopulver, Feuchthaltemittel (Sorbit, Xanthan), modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Natriumphosphat, Natriumbicarbonat), Salz, Aroma), Rapsöl, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, magerer Kakao 17%, Palmfett, **MILCHZUCKER, SÜßMOLKENPULVER**, Emulgator Sonnenblumenlecithin), **VOLLEI**, Vanillearoma. Kann Spuren von Schalenfrüchte, Sesam, Sellerie, Erdnüsse, Soja und Lupine enthalten.

#### Zubereitungsanleitung

Vor dem Auftauen Umverpackung und Folie entfernen. Bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden auftauen lassen. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren!