

Produktinformation

Dinkel-Heidelbeer-Kuchen, 20 Portionen

Rührkuchen mit Heidelbeeren und Urgetreide.
2 Bleche = 40 Portionen, Schnittgröße ca. 9 x 5,5 cm

Art.Nr.	750061
Versandeinheit	2 Bleche à 2,6 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Blech
Portionen je VE	40

MHD 9 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.185 kJ / 284 kcal
Fett	14,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	34 g
davon Zucker	16,6 g
Eiweiß	3,5 g
Salz	0,38 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe mit Antioxidationsmitteln nach §5 LMZDV

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



Kostformeinigung

<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 checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zubereitungsanleitung

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

Produktinformation

Dinkel-Heidelbeer-Kuchen, 20 Portionen

Rührkuchen mit Heidelbeeren und Urgetreide.
2 Bleche = 40 Portionen, Schnittgröße ca. 9 x 5,5 cm

Art.Nr. **750061**

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Heidelbeeren 34%, Backmischung (brauner Zucker, **Dinkelweizenmehl** (36%), Stärke, **Vollkorn Urgetreide** (7,5%) (**Einkorn Weizenmehl**, **Emmer Weizenmehl**, **Khorasan Weizenmehl**) Maltodextrin, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Speisesalz, Gewürze), **Vollei**, Rapsöl, **Dinkelmehl** (6%), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Rohr-Rohrzucker, Margarine (pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliche Öle (Raps, Palm), Wasser, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz, **natürliches Butteraroma**, Antioxidationsmittel Alpha-Tocopherol, Säureregulator Citronensäure), Aprikosenzubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosenmark aus Konzentrat, Wasser, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure), Wasser, modifizierte Stärke