

Produktinformation

Zitronenblechkuchen, 20 Portionen

Rührkuchen mit Zitronenaroma und einer Fondantzubereitung.
2 Bleche = 40 Portionen, Schnittgröße ca. 9 x 5,5 cm

Art.Nr.	750185
Versandeinheit	2 Bleche à 1,55 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Blech
Portionen je VE	40

MHD 9 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.466 kJ / 351 kcal
Fett	12,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	54 g
davon Zucker	35,9 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	2,2 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), 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 checked="" type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input type="checkbox"/> Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Backmischung (**WEIZENMEHL**, Zucker, **WEIZENSTÄRKE**, **EIKLARPULVER**, Backtriebmittel (E450 Diphosphate, E500 Natriumcarbonate), **SÜBMOLKENPULVER**, Verdickungsmittel E401 Natriumalginat, Glukosesirup, Emulgatoren (E472b Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Speisesalz, **MAGERMILCHPULVER**, Aroma, Karottenextrakt, Kurkuma), Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Rapsöl, **VOLLEI**, Wasser, Zucker, Pflanzenfettglasur (Zucker, Palmfett, Rapsöl, **LAKTOSE**, Emulgator Sonnenblumenlecithin), Aroma.

Zubereitungsanleitung

Vor dem Auftauen Umverpackung und Folie entfernen. Im Kühlschrank 6-8 Stunden auftauen lassen, danach Kühl lagern. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren!