

Produktinformation

Winterkuchen "Rüblikuchen", 20 Portionen -Saisonartikel-

Boden aus heller Rührmasse, mit 12% Möhrenraspel, überzogen mit Fondant, 2 Bleche = 40 Portionen, Schnittgröße ca. 9 x 5,5 cm.

Art.Nr.	750316
Versandeinheit	2 Bleche à 2,4 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Blech
Portionen je VE	40

MHD 12 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.246 kJ / 296 kcal
Fett	10,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	26,6 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,73 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier ,Schalenfrüchte (Haselnüsse).**



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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Backmittel (**WEIZENSTÄRKE**, Zucker, Glukose, modifizierte Stärke (Kartoffel), Emulgator: Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, **HÜHNEREIWEISSPULVER**, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Speisesalz, Verdickungsmittel: Xanthan, Farbstoff: Beta-Carotin, Aroma) Wasser, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Möhren, **WEIZENMEHL, VOLLEI**, Zucker, Rapsöl, gerösteter **HASELNUSSGRIEB**. Kann Spuren von Soja, Milch, anderen Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sesam, Senf, Lupinen, Sellerie, enthalten.

Zubereitungsanleitung

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