

Produktinformation

Dinkel-Heidelbeer-Kuchen, 32 Portionen

Rührkuchen mit Heidelbeeren und Urgetreide. 4 Bleche = 128 Portionen, Schnittgröße ca. 4,5 x 6,5 cm

Art.Nr. **754161**

Versandeinheit 4 Bleche à 2,6 kg

Gebindeeinheit Karton
Einzeleinheit Blech
Portionen je VE 128

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 mit Antioxidationsmitteln Zusatzstoffe

kennzeichnungs-

pflichtige Allergene

nach §5 LMZDV

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



Kostformeignung

Angepasste Vollkost

Glutenfrei

Natriumarm Vegan

Ovo-lacto-vegetabil

Hochkalorisch

Lactosefrei

Hefefrei

Palmölfrei Dysphagie

Zubereitungsanleitung

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



Produktinformation

Dinkel-Heidelbeer-Kuchen, 32 Portionen

Rührkuchen mit Heidelbeeren und Urgetreide. 4 Bleche = 128 Portionen, Schnittgröße ca. 4,5 x 6,5 cm

Art.Nr. **754161**

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Heidelbeeren 34%, Backmischung (brauner Zucker, **Dinkelweizenmehl** (36%), Stärke, **Vollkorn Urgetreide** (7,5%) (**Einkorn Weizenmehl**, **Emmer Weizenmehl**, **Korasan Weizenmehl**) Maltodextrin, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Speisesalz, Gewürze), **Vollei**, Rapsöl, **Dinkelmehl** (6%), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Rohr-Rohzucker, 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