

## Produktinformation

### Brownie-Kuchen, dunkle Glasur, 40 Portionen

dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.  
2 Bleche = 80 Portionen, Schnittgröße ca. 4,5 x 5,5 cm

Art.Nr.	<b>756045</b>
Versandeinheit	2 Bleche à 2,3 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Blech
Portionen je VE	80
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

kennzeichnungspflichtige 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 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, Feuchteregulatoren (Sorbit, Xanthan), modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Natriumphosphat, Natriumbicarbonat), Salz, Aroma), Rapsöl, Wasser, 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!