

Produktinformation

Streuselschnecke

feines Hefeteiggebäck, dekoriert mit Fondant und Streuseln, fertig gebacken.
Stückgewicht 150 g

Art.Nr.	757032
Versandeinheit	48 Stück à 150 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	48

MHD 10 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.491 kJ / 355 kcal
Fett	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	28,2 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	0,60 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV



kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Gerste).**

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

Zubereitungsanleitung

Vor dem Auftauen Umverpackung und Folie entfernen.
Bei Zimmertemperatur ca. 2-3 Stunden auftauen lassen.
Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren!

Produktinformation

Streuselschnecke

feines Hefeteiggebäck, dekoriert mit Fondant und Streuseln, fertig gebacken.
Stückgewicht 150 g

Art.Nr. **757032**

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Weizenmehl, Fondantzubereitung (Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Wasser), Zucker, Wasser, Rapsöl, Aprikosenzubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosenmark aus Konzentrat, Wasser, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure), Hefe, Backmischung (**Weizenmehl**, Reisqueilmehl, Emulgator E481, Traubenzucker, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure), Backmittel (geröstetes Malzmehl (**Gerste**, **Weizen**), Traubenzucker, **Weizenkleber**, **Weizenmehl**, Zucker, **Weizenmehl**, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure), Speisesalz.

Kann Spuren von Ei, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sesam, Senf, Lupinen, Milch, Soja, Sellerie enthalten.