

Produktinformation

Spritzkuchen mit weißer Glasur

Fettgebäck mit Fondant überzogen

Art.Nr.	757035
Versandeinheit	48 Stück à 70 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	48

MHD 12 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.691 kJ / 407 kcal
Fett	27,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,2 g
Kohlenhydrate	34,7 g
davon Zucker	18,8 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	0,64 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

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!

Wasser, Brandmassenmischung (Stärke, **WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, VOLLEIPULVER**, Palmfett, **MILCHEIWEIß**, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Backpulver(Stabilisator Diphosphate, Backtriebmittel Natriumcarbonate), **EIKLARPULVER**, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, **MILCHZUCKER**), 20% Fondant (Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Glukosesirup, Wasser), Siedefett (Palmfett, Sonnenblumenöl), **VOLLEI**.

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

Zubereitungsanleitung

Vor dem Auftauen Umverpackung und Folie entfernen. Bei Zimmertemperatur 2 Stunden auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!