

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Pudding-Streuselkuchen

Art.-Nr.: 54716 7,2 kg Karton ergeben 63 Stück à ca. 114 g

Produktbeschreibung:

Rührkuchen mit Puddingcreme (35 %), dekoriert mit Butterstreuseln (22 %), fertig gebacken, tiefgefroren.
L: ca. 90 mm, B: ca. 52 mm, H: ca. 50 mm

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Zwischenmahlzeit mit Kaffee/Tee am Nachmittag.

Zubereitung:

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

Bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden auftauen lassen. Innerhalb von 72 Stunden verzehren.

Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren!

Zutaten:

Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Ei, pflanzliche Öle und Fette (Raps), BUTTER (5,5 %), modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel (E450, E500), teilentrahmtes MILCHPULVER, SAHNE, natürliches Aroma, Salz, Invertzucker, Karottenextrakt, MAGERMILCH, Stabilisator (Carrageen).

Produkt enthält:

Gluten, Weizen, Ei, Milch

Kann Spuren enthalten: Soja, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pecanuss, Pistazie

Produktmerkmale:

oK, oF, OLV, oGI, oP, TK

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, oGI ohne Gelatine, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt

Gebinde:

| Art.-Nr. | VP-EH | Menge | VK-EH | Inhalt | ergeben |
|----------|-------|-------|-------|--------|----------------|
| 54716 | Ktn. | 1 | Ktn. | 7,2 kg | 63 St. à 114 g |

Nährwerte:

| | pro 100 g | |
|-----------------------------|-----------|--|
| Durchschnittlich enthalten: | | |
| Brennwert | 1403 kJ | |
| | 335 kcal | |
| Fett | 17 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5,0 g | |
| Kohlenhydrate | 41 g | |
| davon Zucker | 21 g | |
| Eiweiß | 4,3 g | |
| Salz | 0,54 g | |

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 18 Monate

Produktgruppe:

27D Wela-TK Kuchen/Gebäck

Rezeptur:

51926 vom 20.07.2023 Vers. 3