

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Wiener Apfel-Bleckuchen

Art.-Nr.: 54795 5,7 kg ergeben 60 Stück à 95 g

Produktbeschreibung:

Lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, verfeinert mit Walnüssen und frischen Äpfeln, garniert mit Haselnussblättchen mit Karamellglasur leicht bedeckt.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Zwischenmahlzeit mit Kaffee/Tee am Nachmittag.

Zubereitung:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank ($\leq 8\text{ °C}$) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Zutaten:

Äpfel 32 %, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Zucker, VOLLEI, Stärke (WEIZEN), WEIZENMEHL, Wasser, HASELNUSSKERNE 2,7 %, WALNUSKERNE 2,7 %, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Backtriebmittel (E 341, E 500, E 450), MAGERMILCHPULVER, stark entölter Kakao, Dextrose, Salz, VOLLMILCHPULVER, natürliches Aroma, Emulgator E 322).

Produkt enthält:

Gluten, Weizen, Ei, Milch, Haselnuss, Walnuss
Kann Spuren enthalten: Erdnuss, Soja, Schalenfrüchte, Lupine

Produktmerkmale:

oK, oF, OLV, oGI, oP, TK

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, 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
54795	Ktn.	1	Ktn.	5,7 kg	60 St. à 95 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1500 kJ	
	358 kcal	
Fett	22 g	
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g	
Kohlenhydrate	36 g	
davon Zucker	19 g	
Eiweiß	3,8 g	
Salz	0,53 g	

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, Lagerung bei $< -18\text{ °C}$, 18 Monate

Produktgruppe:

27D Wela-TK Kuchen/Gebäck

Rezeptur:

567 vom 04.03.2024