



Apfelkuchen mit Sultaninen

Artikel - Nr. 1520
Bezeichnung des Lebensmittels Rührteig mit Apfel und Sultaninen, tiefgefroren
EAN 4009837015207
Convenience - Stufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	2	16	288
Bruttogewicht ¹	2,356	4,712	37,696	678,528
Nettogewicht	2,20	4,40	35,20	633,60
L x B x H (mm)	380 x 270 x 35	395 x 290 x 109	-	1.200 x 800 x 2.112
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	144

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Plattengröße: L 38,0 x B 27,0 x H 3,5 cm

Portionsgröße: L 9,5 x B 5,5 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Apfelkuchen mit Sultaninen

Brennwert	1102 kJ / 263 kcal	Äpfel (41%), Zucker, VOLLEI, Rapsöl, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Sultaninen (2%), WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Dextrose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), Verdickungsmittel Carrageen, Verdickungsmittel Pektin, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Verdickungsmittel Natrium-Carboxymethylcellulose, Emulgator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	13 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g		
Kohlenhydrate	33,6 g		
davon Zucker	19,7 g		
Eiweiß	2,2 g		

Salz	0,67 g	Natriumstearoyl-2-lactylat, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Apfelpulver, Säuerungsmittel Zitronensäure, Säureregulator Natriumcarbonate, Aroma Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SOJA	
------	--------	---	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Kuchen aus der Verpackung nehmen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

15 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 23.02.2021

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de