

## Produktdatenblatt



### Zitronenkranz

**Artikel - Nr.****1386**

Bezeichnung des Lebensmittels

Sandkuchen mit heller Fettglasur, tiefgefroren

EAN

4009837013869

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	192
Bruttogewicht <sup>1</sup>	1,345	1,345	16,14	258,24
Nettogewicht	1,20	1,20	14,40	230,40
L x B x H (mm)	0 x 0 x 90	250 x 250 x 114	-	1.200 x 800 x 1.974
Durchmesser (mm)	240	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	192

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 24,0 cm, H 9,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Zitronenkranz

Brennwert	1563 kJ / 375 kcal	WEIZENMEHL, Zucker, EIER, MAGERQUARK (13%), pflanzliches Fett(Palm, Kokos), Rapsöl, Emulgator(Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin), Backtriebmittel(Diphosphate, Natriumcarbonate), WEIZENSTÄRKE,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	19,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g		
Kohlenhydrate	41,5 g		
davon Zucker	19,8 g		
Eiweiß	7,2 g		

Salz	0,63 g	VOLLMILCHPULVER, natürliches Zitronenaroma, LACTOSE, SÜßMOLKENPULVER, SAHNEPULVER, Maltodextrin (Mais), MILCHEIWEIß, Säuerungsmittel Zitronensäure Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	
------	--------	---	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 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: 02.02.2021

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