

Produktdatenblatt



Triple Chocolate Cookies, Teigling

**Artikel - Nr.****2106**

Bezeichnung des Lebensmittels

Mürbeteiggebäck mit 3 Sorten Schokolade, tiefge.

EAN

4009837021062

Convenience - Stufe

Teigling

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	650	7.800
Bruttogewicht ¹	0,08872	4,436	4,436	57,668	692,016
Nettogewicht	0,085	4,25	4,25	55,25	663,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 23	600 x 600 x 0	285 x 235 x 125	-	1.200 x 800 x 1.650
Durchmesser (mm)	70	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	156

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 7,0 cm, H 2,3 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

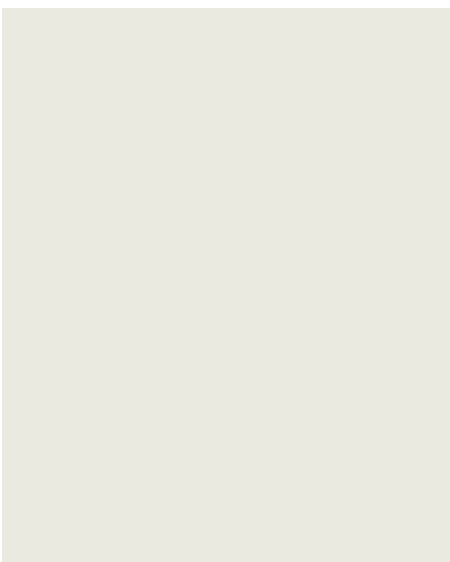
Triple Chocolate Cookies, Teigling

Brennwert	1925 kJ / 459 kcal	Zucker, WEIZENMEHL, BUTTER, MILCHSCHOKOLADENSTÜCKCHEN (6%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Weiße Schokoladenstückchen (6%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, Emulgator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	20,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g		
Kohlenhydrate	62,3 g		
davon Zucker	44,7 g		

Eiweiß	5,5 g
Salz	0,45 g

SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Dunkle Schokoladenstückchen (6%)(Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Kakaopulver (5,7%), Rapsöl, Wasser, VOLLEIPULVER, Schokoladenpulver (2%)(Zucker, Kakaomasse, Kakaopulver, natürliches Vanillearoma), MOLKEBESTANDTEILE, (getrocknet), Backtriebmittel Natriumcarbonat, Glukosesirup, Speisesalz, natürliches Aroma

Kann Spuren enthalten von:
ERDNÜSSE UND -ERZEUGNISSE,
SCHALENFRÜCHTE, SESAM



Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

60 Minuten auftauen lassen, bei 180-200°C 9-11 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

14 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: 03.03.2021