

Artikel 425

Premium Frankfurter Kranz Café Brünz (mit einer Pflanzenfettcreme überzogen) (tiefgefroren), 2400 g e

ungeschnitten, ergibt ca. 20 Portionen

EAN:

Stück: 4002197010608 Umkarton: 4002197910601

Abmessungen:

d = 28 cm, h = 112 +/- 4 mm

Zutaten:

30,3 % **Buttercreme** (Wasser, 28,3 % **Butter**, Zucker, **Butterreinfett**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Salz, natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 516, E 450), Verdickungsmittel (E 401), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel)), 12,5 % **Haselnusskrokant** (Zucker, 20 % **Haselnusskerne**, Glukosesirup, Zuckerrübenmelasse, pflanzliches Fett (Sonnenblumen)), **Vollei**, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, Pflanzenfettcreme (Zucker, pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Palm), **Magermilchpulver**, Emulgator (E 322), natürliches Aroma), 4,1 % rotes Johannisbeerpüree, 4,1 % Himbeerpüree, Invertzuckersirup, Stärke (**Weizen**), Belegkirschen (Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, schwarze Johannisbeere, Rettich)), Feuchthaltemittel (E 420), **Hühnereigelbpulver**, pflanzliches Öl (Raps), Reismehl, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 406), Emulgatoren (E 475, E 433), Säureregulator (E 331), Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, färbendes Pflanzenkonzentrat (schwarze Karotte), Säuerungsmittel (E 330).

TIPP: Bitte den Kuchen schonend in der Verpackung auftauen lassen.

Kann Spuren von Erdnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.



Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit einer Pflanzenfettcreme überzogen

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Drei helle Wiener Böden sind gefüllt mit einer Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung und einer feinen Buttercreme mit Vanillegeschmack. Der Kranz ist mit Haselnusskrokant und einer Pflanzenfettcreme ummantelt. Mit Buttercremetupfen und Belegkirschen dekoriert.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB	Energie 1.380 kJ 330 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Fett: 16 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 7,8 g	palmölfrei: <input type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	Kohlenhydrate: 42 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	davon Zucker: 30 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli	Eiweiß: 3,4 g	
Schimmelpilze	Salz: 0,22 g	
S. aureus		
präsumtive Bacillus cereus	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
Salmonellen		
Listeria monocytogenes		

Haltbarkeit:

18 Monate ab Herstellung

Lagerung/ Transport:

bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit:

mindestens 6 Monate

Auftauanleitung:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °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.

Verpackung:

Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 2 Kuchen / VE 4 VE / Lage 9 Lagen 36 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.8 x 29.4 x 13.8 cm	2684 g
Umkarton	59.5 x 29.6 x 15.5 cm	5689 g
Palette	120.0 x 80.0 x 154.5 cm	226,1 kg 172.8 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.