

Produkt Daten

Artikelbezeichnung	: Caramel Nut Brownie, 16 Portionen, 1100 g
Verkehrsbezeichnung	: Schokoladen-Rührteigkuchen, mit Karamell-Creme (11%), Brownie-Würfeln (13%) und Walnuss-Stücken und kakaohaltiger Fettglasur dekoriert, tiefgefroren, vorgeschnitten in 16 Portionen.
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: erlenbacher backwaren gmbh
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: ERLENBACHER
GTIN	: 4004311185520
LAN	: 39000880
Höhe	: 15 mm
Breite	: 203 mm
Tiefe	: 299 mm
Nettogewicht	: 1100 g
Bruttogewicht	: 1145 g
Füllmenge	: 1100 g
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: Erlenbacher Backwaren GmbH

Zutaten

Zutaten: Zucker, VOLLEI, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322)) (14%), Rapsöl, WEIZENMEHL, gezuckerte kondensierte VOLLMILCH, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, pflanzliche Fette (Palmkernfett, Palmfett, in veränderlichen Gewichtsanteilen), MILCHZUCKER, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (E322)) (4%), WALNÜSSE (4%), fettarmer Kakao (4%), Glukosesirup, BUTTERREINFETT, WEIZENGRIESS, Feuchthaltemittel (E420, E422), WEIZENSTÄRKE, Emulgatoren (E471, E475), Reismehl, natürliches Aroma, Stabilisator (E440), Speisesalz, Backtriebmittel (E450, E500), Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E300). Kann weitere SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	: enthält
Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen:	enthält
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	: enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienzeugnisse	: enthält
Soja und Sojaerzeugnisse	: enthält in Spuren
Walnuss und Walnusserzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1797 kJ
Energie [kcal]	: ca. 430 kcal
Fett	: ca. 24,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 6,5 g
Kohlenhydrate	: ca. 46 g
davon Zucker	: ca. 38,2 g
Ballaststoffe	: ca. 3,8 g
Eiweiß	: ca. 5 g
Salz	: ca. 0,27 g

Handhabung

Kühlpflichtig	: Ja
max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion:	540
min. Restlaufzeit ab Wareneing.:	90

Zubereitung

Zubereitung	: Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6°C?7°C): ganzer Kuchen ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer
-------------	--

Kuchen ca. 2,5 Stunden, Einzelstück ca. 1,5 Stunden.

Zusatzstoffe

Liste : Sorbit, Glycerin, Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Citronensäure, Diphosphate, Natriumcarbonate, Pektine, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Ascorbinsäure

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren	: Ja
Säuerungsmittel	: Ja
Säureregulator	: Ja
Emulgator	: Ja
Feuchthaltemittel	: Ja
Backtriebmittel	: Ja
Stabilisator	: Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 20.06.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.