

# Produktdatenblatt



## Mini Cappuccinocreme-Schnecke



**Artikel - Nr.** 323  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Plundergebäck m. Cappuccinocremefüllung, tiefgef.  
**EAN** 4009837003235  
**Conveniencestufe** vorgegart  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	90	90	1.080	9.720
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,04278	3,8502	3,8502	46,2024	415,8216
Nettogewicht	0,04	3,60	3,60	43,20	388,80
L x B x H (mm)	0 x 0 x 25	450 x 450 x 3	297 x 260 x 173	-	1.200 x 800 x 1.707
Durchmesser (mm)	50	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	108

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 5 cm, H 2,5 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Mini Cappuccinocreme-Schnecke

Brennwert	1249 kJ / 301 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Cappuccinocreme (29%)(Wasser, Zucker, VOLLEI, Stärke, MOLKENPULVER (2,5%), VOLLMILCHPULVER (1,5%), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt, Kurkumaextrakt), Kaffeeextrakt (0,15%)), Margarine (Palmfett, (von nachhaltig	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	14,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g		
Kohlenhydrate	37,0 g		
davon Zucker	11,0 g		

Eiweiß	5,6 g	zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, VOLLEI, Zucker, Hefe, BUTTER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: SESAM  <b>Deklarationsempfehlung nach dem Backen</b>  WEIZENMEHL, Cappuccinocreme (26%)(Wasser, Zucker, VOLLEI, Stärke, MOLKENPULVER (2,9%), VOLLMILCHPULVER (1,8%), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt, Kurkumaextrakt), Kaffeeextrakt (0,17%)), Margarine (Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, VOLLEI, Zucker, Hefe, BUTTER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von:, SESAM
Salz	0,76 g	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware  
 Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

## Backanleitung

Mindestens 30 Minuten auftauen lassen und bei 170° 18-20 Minuten mit Dampf backen.

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 15.08.2024