

Mürbeteigboden mit Käsemasse, fertiggebacken, tiefgefroren

Artikelnummer: 9726000



ERLENBACHER (39000736)

Käseschnitte

Funktionale Bezeichnung: Tiefkühl-Backwaren

Verkehrsbezeichnung: Mürbeteigboden mit Käsemasse, fertiggebacken, tiefgefroren

Marke: panExpert | **Inhalt:** 3 H87

Hinweise / Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten:

ZUTATEN: SPEISEQUARK Magerstufe (24%), SAUERRAHM (18%), Zucker, VOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, Palmfett, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Speisesalz, Glukosesirup, Backtriebmittel (E450, E500), natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), MAGERMILCHPULVER, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Säureregulator (E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Allergenhinweis:

Kann

SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Allergene (Codes):

- AM – Milch: enthält
- AE – Ei: enthält
- UW – Glutenhaltiges Getreide / Weizenbestandteile: enthält
- AN – Schalenfrüchte / Nüsse: kann enthalten
- AY – Soja: kann enthalten
- AP – Erdnuss: kann enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Bei -18°C lagern.
- **Verbraucherhinweis:** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- **Verwendung/Zubereitung:** Auftauen: ganzer Kuchen 6 Stunden Einzelnes Stück 2 Stunden

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	1062.0 kJ / 254.0 kcal
Fett	12.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.1 g
Kohlenhydrate	28.7 g
davon Zucker	17.7 g
Eiweiß	6.3 g
Salz	0.43 g

Abmessungen / Gewichte:

- Bruttogewicht:** 9700 g
- Höhe:** 132 mm
- Tiefe:** 399 mm
- Breite:** 292 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 1233-1
Markeninhaber: panExpert
Datenbereitsteller: panExpert Heinz Schmidt GmbH
Warengruppe (GPC): CakesSweetFrozen
Datenstand: 10.12.2024
Produktbild: [Ansehen](#)

Inverkehrbringer / Kontakt:

panExpert Heinz Schmidt GmbH

Obersteinbach 8, 91480 Markt Taschendorf