: enthält

Produktdaten

Artikelbezeichnung : B&B ApfelPecanTorte 12P POF

: Apfel-Pekannusskuchen, tiefgefroren Verkehrsbezeichnung

Bundeslebensmittelschlüssel

: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK Herkunftsangabe

Hersteller : CSM Deutschland GmbH

Hersteller-Adresse

Markenname : Baker & Baker : 4017040015884 GTIN

LAN : 01588 Höhe : 79 mm : 270 mm Breite Tiefe : 270 mm : 2500 g Nettogewicht Bruttogewicht : 2703 g Füllmenge : 2500 g

Zutaten

Zutaten: Apfel (54%); Zucker; WEIZENMEHL; BUTTER; PECANNÜSSE (3,9%); Rapsöl; Modifizierte Stärke; MAGERMILCHPULVER; Glukosesirup; VOLLEIPULVER; WEIZENSTÄRKE; WEIZENGRIEß; Speisesalz; Zimt; Natürliches Aroma;

Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl; Geliermittel: Pektine; Säureregulator: Natriumcitrate, Kaliumcitrate; Säuerungsmittel: Citronensäure; Festigungsmittel:

Calciumchlorid.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält Milch und Milcherzeugnisse : enthält Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse : enthält in Spuren Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse : enthält Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren Pecannuss und Pecannusserzeugnisse : enthält Pistazie und Pistazienerzeugnisse : enthält in Spuren Walnuss und Walnusserzeugnisse : enthält in Spuren

Nährwerte

Weizen und Weizenerzeugnisse

Bezug : 100 g : ca. 1025 kJ Energie [kJ] Energie [kcal] : ca. 244 kcal Fett : ca. 9,9 g davon gesättigte Fettsäuren : ca. 3,8 g davon ungesättigte Fettsäuren: ca. 4,2 g Kohlenhydrate : ca. 34,7 q davon Zucker : ca. 22,3 g Ballaststoffe : ca. 2,0 g : ca. 3,1 g Eiweiß Salz : ca. 0,2 g

Liste : Fett, davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: ca. 1,7 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Produktion: 545 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 112

Zubereitung

Auftauen und servieren Arbeitsanweisungen Auftauen: Zeit: 12 h Temperatur: 4 -7 °C Auftauen: Zeit: 6 h Temperatur: 18 - 25 °C

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 10.04.2021.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.