

Mohn-Butterstreusel-Schnitte

Unser heller Rührteig und die köstliche, dunkle Mohnpudding-Creme sehen schon alleine beeindruckend lecker aus. Wir decken sie trotzdem noch großzügig mit goldgelben Butterstreuseln und Dekorpuder ab – denn so verdient sich unsere Schnitte auch ihren guten Namen.



Artikelnummer: 39001004

Maße: 28 x 38 cm

Portionen: 5,6 x 9,5 cm (20 Stücke)

Gewicht: 2350g

Portionsgewicht: ca. 118g

St./Kt.: 3

Zutaten

ZUTATEN: Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, Mohnsamen (6%), WEIZENSTÄRKE, BUTTER (3%), modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Dextrose, Backtriebmittel (E450, E500), WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel (E401), WEIZENGRIESS, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (E471), HÜHNEREI-EIKLARPULVER, fettarmer Kakao, Invertzuckersirup, Speisesalz, Palmfett, Säureregulatoren (E262, E300), färbende Lebensmittel (Heidelbeerpulver, Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Glukosesirup, WEIZENKLEBER, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, Gewürz (Zimt), Feuchthaltemittel (E420), Kartoffelstärke, Salfett. Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Nährwerte

	pro 100g
Energie	1243 / 297
Fett	13,6
davon gesättigte Fettsäuren	3,5
Kohlenhydrate	38,1
davon Zucker	20,4
Ballaststoffe	2,2
Eiweiß	4,4
Salz	0,43

Allergene

Allergene	als Zutat enthalten	als Spur im Produkt - Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	Ja	Ja
Krebstiere	Nein	Nein
Eier	Ja	Ja
Fische	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Ja
Sojabohnen	Nein	Ja
Milch	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Ja
Sellerie	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein
Schwefeldioxid	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein

Produktinformationen

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	18 Monate
Restlaufzeit	3 Monate
Auftauanleitung	Auftauempfehlung: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 7 Stunden, ein Einzelstück ca. 4 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 5 Stunden, ein Einzelstück ca. 2 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 40 Minuten aufwärmen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 7 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 5 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca. 40
Lagerhinweise	Aufbewahrung: Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank (6-7°C) lagern und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Durch Lagerung und Transport bei max. -18°C ist das Produkt mindestens haltbar bis: siehe Seitenlasche

Logistik-Daten

Angaben Stück

GTIN FS	4,00431E+12
Nettogewicht	2350
Bruttogewicht	2431g
Länge	391
Breite	289
Höhe	25

Angaben Karton

GTIN UK	4,00431E+12
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	624
Nettogewicht	7050
Länge	399
Breite	292
Höhe	152

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	620.4
Bruttogewicht exkl. Palette	675
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	697
Gewicht Verpackung	55
Anzahl Verpackungen im Karton	3
Länge	1200
Breite	800
Höhe	1817