

**NUSSSCHNECKE 120 g
TIEFGEFROREN, VORGEGÄRT**

Artikelnr.: 11381



Produktbeschreibung

Geformtes Blätterteiggebäck mit Nussfüllung.

Zubereitungsvorschlag

Auf geöltem Backblech oder auf Backpapier, bei hoher Feuchtigkeit oder bei Zimmertemperatur für 40-45 Minuten auftauen lassen, anschließend bei 175-185°C für 12-15 Minuten backen.

Zu Beginn des Backens wird empfohlen, das Anbacken mit Dampf durchzuführen.

Zutaten

WEIZENMEHL, Walnussfüllung (29 %) {Walnussfüllung (42 %) [Kristallzucker, WALNUSS (40 %), Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Hefe, Speisesalz), WEIZENSTÄRKE, aufgeschlossene WEIZENSTÄRKE, EIKLARPULVER, Aromen, Gewürze, Speisesalz], Trinkwasser, Puddingpulver mit Vanillegeschmack [Kristallzucker, modifizierte Stärke, MOLKENPULVER, Dextrose, Pflanzenöl (Palme), Glukosesirup, Stabilisatoren (Diphosphate, Natriumphosphate, Calciumsulfat), Verdickungsmittel (Natriumalginat, Carrageen), Emulgatoren (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Zuckerester von Speisefettsäuren), Säureregulator (Calciumacetat), MILCHEIWEIß, Speisesalz, Aromen, Farbstoffe (Annatto)], Kristallzucker, WEIZENGRIEB, Vanillinzucker (Kristallzucker, Aroma), Aromen), Trinkwasser, Margarine [Pflanzenöle und Fette (Palme), Trinkwasser, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Kristallzucker, Hefe, VollMILCHPULVER, FLÜSSIGE (Vollei), Mischung aus der Backindustrie [Pflanzenfette (Palme, Palmkerne in variablen Anteilen), Rapsöl, Kristallzucker, Trinkwasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)], Mischung aus der Backindustrie [WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithin), Stabilisatoren (Guarkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Kristallzucker, Trennmittel (Calciumphosphate), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)], Speisesalz

Produktdaten	
Rohgewicht (g)	120
Gewicht zubereitet (g)	105-110
Maße (cm x cm)	11-11,5
Gefroren bei -18 °C mindestens haltbar bis	183 Tage
Zubereitet mindestens haltbar bis	12 Stunden
Zollposition	19 059 070
MwSt.	18%

Logistische Daten	
Stück / Karton	35
Karton/Palette	72
Bruttogewicht Karton (kg)	4,5
Gewicht Palette (kg)	349
Produkt EAN-Code	5 999 505 833 815
Karton EAN-Code	variabel
Karton Maße (cm*cm*cm)	38*24,5*18,5

Nährstofftabelle		
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		%RI*
Energiewert (kJ / kcal)	1495/358	18
Fett (g)	18,0	26
davon gesättigte Fettsäuren	8,6	43
Kohlenhydrate (g)	43,9	17
davon Zucker (g)	17,2	19
Eiweiß (g)	4,9	10
Salz (g)	0,48	8
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)		

Allergene

Achtung! Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, wo auch Milch, Ei, Senf, Sesamkörner, Soja, Haselnüsse, Nüsse und ihre Folgeprodukte verarbeitet werden.

Lagerung und Lieferung

Lager- und Liefertemperatur: -18 °C.

Wichtiger Hinweis

Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren!

Wir bestätigen, dass die Produkte von Tatár Pékség Kft. frei von gentechnisch veränderten Zutaten sind und auch ohne deren Hilfe hergestellt werden (GVO-frei). Gehalt an Transfettsäuren: < 2 g / 100 g Fett.