Produktdatenblatt





FF-Triple Chocolate Cookies

Artikel - Nr. 1953

Bezeichnung des Lebensmittels Cookies mit 3 Sorten Schokoladenstückchen, TK

EAN 4009837019533 Convenience - Stufe fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	34	34	442	5.746
Bruttogewicht ¹	0,08544	2,90496	2,90496	37,76448	490,93824
Nettogewicht	0,08	2,72	2,72	35,36	459,68
L x B x H (mm)	0 x 0 x 13	270 x 580 x 0	285 x 235 x 125	-	1.200 x 800 x 1.775
Durchmesser (mm)	105	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	169

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: Ø 10,5 cm, H 1,3 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene			
FF-Triple Chocolate Cookies						
Brennwert	1955 kJ / 466 kcal	Zucker, WEIZENMEHL, BUTTER, MILCHSCHOKOLADENSTÜCKCHEN (6%)(Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Weiße Schokoladenstückchen (6%)(Zucker,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND			
Fett	21,3 g					
davon gesättigte Fettsäuren	10,0 g		-ERZEUGNISSE			
Kohlenhydrate	62,4 g					
davon Zucker	44,8 g	VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, Emulgator				

 $^{^{\}mathrm{1}}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Eiweiß	5,6 g
Salz	0,45 g

SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Dunkle Schokoladenstückchen (6%)(Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), Kakaopulver (5,7%), Rapsöl, VOLLEIPULVER, Wasser, Schokoladenpulver (2%)(Zucker, Kakaomasse, Kakaopulver, natürliches Vanillearoma), MOLKEBESTANDTEILE, (getrocknet), Backtriebmittel Natriumcarbonat, Glukosesirup, Speisesalz, natürliches Aroma Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

1 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 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: 08.09.2021

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich, Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at