

Artikelnummer

AR2180

Produktbeschreibung

Ideales Produkt zur rationellen Herstellung von Backwaren aus Nuss-Linzermassen (Torten, Schnitten), im All-in-Verfahren.

Inhalt

10 kg

Verpackungsmaterial

2-lagiger Kreuzbodensack mit PE-Innensack

Anzahl der Verpackungseinheiten

55 VE / Palette

EAN-Nummer

9022900121808

Zutaten

WEIZENmehl, Zucker, HASELNÜSSE (18%), Brösel (WEIZENmehl, Hefe, Speisesalz), Gewürze, Stärke, Säuerungsmittel E450, Backtriebmittel E500, Magerkakao, Speisesalz.

Nüsse können Spuren von Schalen enthalten.

GMO-Status

keine Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/03 und 1830/03

Nährwertangaben (pro 100g)

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| Energie | [kJ] | 1766,4 |
| | [kcal] | 422,2 |
| Fett [g] | | 11,6 |
| gesättigte Fettsäuren [g] | | 0,1 |
| Kohlenhydrate [g] | | 68 |
| Zucker [g] | | 29,7 |
| Ballaststoffe [g] | | 2,3 |
| Eiweiß [g] | | 8,9 |
| Salz [g] | | 1,25 |

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

- glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sesam, Sulfit enthalten

Dosierung

siehe Rezeptdienst

Lagerbedingungen

trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

Mindesthaltbarkeit

150 Tage



LINZER-MIX 10 KG

Spezifikation