PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer: 39000724
ERLENBACHER Feinster Apfelkuchen vegan, vorgeschnitten

Ein dreifaches Hoch auf den Apfel! Bei unserem veganen Mürbeteig verzichten wir zwar auf Milch und Eier – spendieren dafür aber eine extrafruchtige Apfelfüllung, große Apfelspalten und Apfelsaft-Guss.
Fruchtanteil: 68 %.
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.250g, Ø 28 cm

Conveniencegrad: V - Verzehrfertig, tiefgefroren

Ernährungsvorteile:

Basisinformationen:

Inhalt pro VE: 12 Portionen
Gewicht pro Portion: 187 g
Durchmesser pro Portion: 28 cm
Nettogewicht pro VE: 2,25 kg
VE pro UK: 4

Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

Fruchtanteil: 68 %

Produktvorteile:

- Besonders saftig durch hohen Apfelanteil
- Ansprechende, rustikale Optik
- Bereits bedarfsgerecht vorgeschnitten in 12 Portionen

Zubereitung:

-Vorbereitung
Im tiefgefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen.
-Zubereitungshinweis
Bei 6 - 7 °C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7-9 Std. auftauen lassen.
-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.

Bezeichnung des Lebensmittels (gem. LMIV):

Mürbeteigboden mit Apfel-Füllung (46%) und Apfelspalten (28%), mit Zucker-Zimt-Mix abgepudert, Tortenguss abgeglänzt und gehobelten gerösteten Mandeln dekoriert, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen.

FRONERI Austria GmbH · www.froneri-shop.at
Europaplatz 4 · 4020 Linz · Bestellhotline: 0800 080 000

Artikelnummer: 39000724
ERLENBACHER Feinster Apfelkuchen vegan, vorgeschnitten

Zutaten:

Äpfel (68%), **WEIZENMEHL**, Zucker, Palmfett, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärken, Rapsöl, **MANDELN**, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl ,Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliche Aromen, Geliermittel (Pektine), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat,Kürbis-Konzentrat), Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gewürz (Zimt), Speisesalz, Säureregulatoren (Kaliumcitrate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Apfelsaftkonzentrat, Dextrose. Kann in Spuren weitere **SCHALENFRÜCHTE**, **ERDNÜSSE**, **SOJA**, **EIER** und **MILCH** enthalten.

Die hier bereitgestellten Zutatenlisten beziehen sich auf das bei Bestellung gültige österreichische Sortiment und werden regelmäßig aktualisiert. Der Käufer sollte bei Vorliegen einer Unverträglichkeit stets die Zutatenliste auf der Verpackung aufmerksam lesen. **MAßGEBLICH SIND AUSSCHLIEßLICH DIE ANGABEN AUF DEM ETIKETT!**

Nährwerte	**pro 100 g**
Energie	704 kJ
	167 kcal
Fett	5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	28,1 g
davon Zucker	17,2 g
Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,1 g

Ideal für:

Logistische Daten:

EAN Stück: 4004311186114
EAN Karton: 4004311186114
Kartonabmessungen (L x B x H) : 290 x 288 x 71 mm
VE pro Lage: 16
VE pro Palette: 144

Legende:

Ernährungsvorteile

Vegan: Bei der Herstellung, Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind keine Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs absichtlich zugesetzt oder verwendet worden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.

Verzehranlässe

Kaffeezeit

Stand: 22.02.2024 - Die Erklärung der Symbole finden Sie am Ende des Dokuments.

Artikelnummer: 39000724
ERLENBACHER Feinster Apfelkuchen vegan, vorgeschnitten

Inhaberin der auf der Website verwendeten Marken MÖVENPICK, SCHÖLLER, SCHÖLLER BACKWAREN, SMARTIES, KIT KAT, BUM BUM, KAKTUS, PIRULO, CONO, BIG SANDWICH, MAXIBON, NESTEA, SCHOKY, OMA'S LANDKUCHEN, Original WAGNER ist die Société des Produits Nestlé SA., Vevey, Switzerland. Inhaberin der auf der Website verwendeten Marken Oreo, Daim, Milka und Toblerone ist die Mondelēz International group. Inhaberin der auf der Webseite verwendeten Marke Nuii ist die Froneri International Limited. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken, Logos und Kennzeichen untersagt.

FRONERI

FRONERI Austria GmbH · www.froneri-shop.at
Europaplatz 4 · 4020 Linz · Bestellhotline: 0800 080 000