

**Artikelnummer 8110663**  
**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.



20 Portionen  
38 x 28 cm  
(Portion 9,5 x 5,6 cm)

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
2350g	38 x 28cm	ca. 118g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
3	20	vorgeschnitten	8110663

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Rührteigkuchen mit Mohn-Pudding-Creme (50%) und Butterstreuseln (14%), mit Dekorzucker abgedeutert, tiefgefroren, vorgeschnitten in 20 Portionen.

**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!

**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

Stand 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	1243 kJ
<b>kCal</b>	297 kcal
<b>Fett</b>	13,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
<b>Kohlenhydrate</b>	38,1 g
davon Zucker	20,4 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,2 g
<b>Eiweiß</b>	4,4 g
<b>Salz</b>	0,43 g
<b>Gluten</b>	
<b>Lactose</b>	
<b>Galactose</b>	

## Allergene

Allergene	als Zutat enthalten	als Spur im Produkt - Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Ja
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja
Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	Nein	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein

Stand 17.04.2024

## Produktabmessungen

MHD	18 Monate
Restlaufzeit	3 Monate
Länge	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

## Angaben Stück

GTIN FS	4004311406632
Nettogewicht	2350g
Bruttogewicht	2431g
Länge	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

## Angaben Karton

GTIN UK	4004311506639
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	624g
Nettogewicht	7050g
Länge	399mm
Breite	292mm
Höhe	152mm

Stand 17.04.2024

## Angaben Palette

<b>Typ</b>	Euro
<b>Handling</b>	Mehrweg
<b>Anzahl Kartons pro Lage</b>	8
<b>Anzahl Lagen</b>	11
<b>Anzahl Einzelverpackungen pro Palette</b>	264
<b>Nettogewicht</b>	620kg
<b>Bruttogewicht exkl. Palette</b>	675kg
<b>Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)</b>	697kg
<b>Gewicht Verpackung</b>	55kg
<b>Anzahl Verpackungen im Karton</b>	3
<b>Länge</b>	1200mm
<b>Breite</b>	800mm
<b>Höhe</b>	1817mm

Stand 17.04.2024