



Süße Genießerbox, 3-fach sortiert

vorgegart



Artikelnummer: 12032
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4.5 kg

Produktmerkmale

- Masse (L x B x H) 65 x 55 x 20 mm
- Bestehend aus je 30 Stück der Sorten:
 - Apfel-Mini-Plunder
 - Aprikosen-Mini-Plunder
 - Vanille-Mini-Plunder
- Mit dieser Mischbox besitzen Sie ein umfangreiches Sortimentsangebot für jeden Geschmack.

Convenience-Grad



Zutaten

Mini-Apfel-Plunder

WEIZENMEHL, Apfelfüllung (30 %) (Apfelstücke (27 %), Zucker, Maisstärke, WEIZENSTÄRKE), Margarine (Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Zucker, VOLLEI, Hefe, BUTTER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, Acerolasaftkonzentrat

Aprikosen-Mini-Plunder

WEIZENMEHL, Marillenfüllung (30 %) (Marillen (24 %), Zucker, Maisstärke, WEIZENSTÄRKE), Margarine (Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Zucker, VOLLEI, Hefe, BUTTER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, Acerolasaftkonzentrat

Vanille-Mini-Plunder

WEIZENMEHL, Wasser, Margarine (Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), VOLLEI, Zucker, VOLLMILCHPULVER, Maisstärke, BUTTER, Hefe, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, Acerolasaftkonzentrat

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften





Produktinformation

Zubereitung

Mindestens 30 Minuten auftauen lassen und bei 170 °C; 16 – 18 Minuten mit Dampf backen.



Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	4.5 kg
Anzahl Stück/VE	90
Stückgewicht	ca. 50 g

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.