



Gastro-Striezel Mischbox, 3-fach sortiert

fertig gebacken



Artikelnummer: 12371
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 3 kg

Produktmerkmale

- Masse (LxBxH) 360x100x40 mm,
- ergibt 16-18 Portionen,
- Klassische Striezel wie selbst gebacken,
- Handgeflochtener Butterhefekuchen in den beliebten Sorten: Nuss, Mohn und Topfen

Convenience-Grad



Zutaten

Butternussstriezel: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, HASELNÜSSE (13 %), VOLLEI, BUTTER, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, VOLLEIPULVER, WEIZENMALZMEHL

Buttermohnstriezel: WEIZENMEHL, Zucker, Mohn (13 %), Wasser, BUTTER (7 %), VOLLEI, Hefe, VOLLMILCHPULVER, HARTWEIZENGRIEß, Speisesalz, VOLLEIPULVER, WEIZENMALZMEHL

Butterquarkstriezel: WEIZENMEHL, QUARKZUBEREITUNG (22%) (SPEISEQUARK FETTSTUFE (40 % FETT I. TR.), SAHNE), Zucker, BUTTER, VOLLEI, Sultaninen, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Wasser, Kartoffelflocken, WEIZENSTÄRKE, VOLLEIPULVER, Speisesalz, natürliches Zitronenaroma, mit anderen natürlichen Aromen, WEIZENMALZMEHL

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Nüsse)

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



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.



Zubereitung

Bei 100°C 10 Minuten erwärmen oder 120 Minuten auftauen lassen.



Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	3 kg
Anzahl Stück/VE	6
Stückgewicht	ca. 500 g

Lagerbedingungen

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