



## Profiteroles

Einlage für klare und gebundene Suppen, auch als Garnitur für Desserts, süsse Suppen und Kaltschalen geeignet



Artikelnummer: 3563  
Packungsart: Karton  
Verkaufseinheit: 2 kg  
Unterverpackung: 500 g Beutel

### Produktmerkmale

- fix/fertige Suppeneinlage
- gebackene Brandteigkrapferl

### Kundenvorteile

- wie hausgemacht
- nicht nur als Suppeneinlage, sondern auch zur Zubereitung und Garnitur von Desserts, süssen Suppen und Kaltschalen geeignet

### Zutaten

50% Vollei, Weizenmehl, Margarine (pflanzliche Öle: Palm und Sonnenblume), Wasser, Emulgator E 471, Salz, Aroma, Salz, Backtriebmittel E 503, Aroma

### Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier

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



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

<sup>3</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

### Ausgiebigkeit

Produkt	ergibt	Portionen	Portionsgrösse
2 kg	395	7 Stück	

### Zubereitung

Nicht aufkochen! Profiteroles erst kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe oder auf das Dessert geben. Angebrochene Beutel gut verschliessen.



# Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	2103.0 kJ
Kilokalorien	503.0 kcal
Fett	27.2 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	10.9 g
Kohlenhydrate	46.8 g
- davon: Zucker	0.2 g
Eiweiss	16.4 g
Salz	1.8 g

Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	2 kg
Unterverpackung	500 g Beutel

## Lagerbedingungen

Trocken lagern (8-25°C). Gebinde stets verschließen.