



## PRODUKT - INFORMATION

### Caterline Kapuziner 2,5kg (25Stk.a.ca.100g)

#### Allgemeine Informationen:

<b>Artikelnummer:</b>	463263
<b>Informationsbereinsteller:</b>	M & F Vertriebs GesmbH
<b>Kontaktadresse:</b>	M & F Vertriebs GesmbH 7424 Pinkafeld, Wiener Straße 34
<b>Marke:</b>	Caterline
<b>Regulierter Produktname:</b>	Kapuziner Flaumig-saftiger Mini-Nusskuchen, tiefgekühlt
<b>Ursprung:</b>	ÖSTERREICH
<b>GPC-Warengruppe:</b>	Pasteten / Gebäck - süß (tiefgefroren)
<b>Netto-Inhalt:</b>	2.5 Kilogramm
<b>Verpackungseinheit:</b>	GPU Verpackt, nicht spezifiziert

#### Allergene:

1. Enthält (C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Enthält (G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
3. Enthält (H) Nüsse und Nusserzeugnisse
4. Enthält (A) Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Enthält (F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Ernährungsinformation:

##### Per 100 Gramm (Unzubereitet)

1. Energie (ungefähr 367kcal/1537 kJ)
2. Kohlenhydrate (ungefähr 35.0Gramm)
3. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 7.6Gramm)
4. Fett (ungefähr 22.0Gramm)
5. Eiweiß (ungefähr 7.1Gramm)
6. Salz (ungefähr 0.32Gramm)
7. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 24.0Gramm)

#### Inhaltsstoffe:

Zutaten: Ei-Zuckerkonzentrat (HÜHNERVOLLEI, Zucker), Wasser, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Emulgatoren: [Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin], Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin), weiße Schokolade 4% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: SOJALECITHINE, natürliches Vanille-Aroma), WALNÜSSE 4%, HASELNÜSSE geröstet 2%, Zucker, Backpulver (Säureregulator: Natriumphosphate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke).

#### Sonstige Informationen:

**Aufbewahrungshinweise:** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75°C erhitzen. | \*\*\* Fach oder Tiefkühltruhe (-18 °C) siehe Mindesthaltbarkeitsdatum \*\* Fach (-12 °C) 2 Wochen \* Fach (-6 °C) 1 Woche

Generiert: 14.04.2021  
Information: 15.03.2019

*Hinweis: Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen*