

Produktspezifikation
Product specification

Bio Vollkorn Dinkel-Mandelstrudel

Artikel-Nr. 7753

Bio whole-spelt almond strudel

Article-No. 7753

 „Vollkornmehl und Mandeln pur!“
 Dinkelvollkorn Butterplundererteig mit Mandelfüllung,
 vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „pure wholemeal flour and almonds“
 whole spelt buttered puff pastry with almond filling,
 ready for bake-off, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	country of origin
Teig:		Dough:	
Vollkorndinkelmehl* 43%	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour* 43%	Germany/Bavaria
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Vollmilchpulver*	Deutschland/BY	whole milk powder*	Germany/Bavaria
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Füllung:		Filling:	
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Mandeln* 20%	Spanien	almonds* 20%	Spain
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Eier*	Deutschland/BY	eggs*	Germany/Bavaria
Vollmilchpulver*	Deutschland/BY	whole milk powder*	Germany/Bavaria
Maisquellstärke*	Österreich	pre-gelatinised maize starch	Austria
Lupinenmehl*		lupin flour*	
Puderzucker*	Brasilien/Indien	powdered sugar*	Brazil/India
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Bourbon Vanille*	Madagaskar	bourbon vanilla*	Madagascar

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

*from controlled organic agriculture

Enthaltene Allergene:** Gluten, Eier, Schalenfrüchte, Milch-/Lupinenerzeug. **Included allergens**:** gluten, egg, nuts, dairy/lupin products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	150 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake off	convenience grade
Größe	ca. 145 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	3 Monate	minimum residual term as goods issue
Verarbeitungs- und Backanleitung:		Processing and baking instructions:
Antauzeit	20 - 40 Min.	defrosting time
Backzeit	18 - 24 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 200° C	baking temperature
Wasserdampf	ja / yes	water steam
Wasserdampfmenge bei vorgegarterm Plundergebäck pro 100lt./Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity for pastry products, ready for bake off per 100lt./cooking space volume
Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	9600 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	64	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112077532	barcode no.
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1425 kJ / 339 kcal / 2,8 BE	energy
Fett	18,9 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	33,4 g	carbohydrates
- davon Zucker	15,0 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,4 g	dietary fibre
Eiweiß	7,6 g	protein
Salz	0,7 g	salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse

** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

 Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).
 Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 14.06.2018	letzte Änderung von:	freigegeben von:	Seite 1/1	Version 3	gültig ab:
letzte Änderung am: 15.01.2019	Sandra Breda	GL 			19.01.2019