

Produktspezifikation

Bio Kirschstrudel

Artikel-Nr. 7709

Product specification

Bio cherry strudel

Article-No. 7709

„Saftiger Strudel mit edler Kirschfüllung“
 Veganer Plunderteig mit Kirschfüllung,
 vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion




"Juicy strudel with a classic cherry filling"
 Vegan puff pastry with cherry 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:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Pflanzenmargarine* (Wasser, Rapsöl*, Sheabutter*, Kokosöl*, Karottensaft- konzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*, Salz)	Deutschland	plant margarine* (water, rape oil* shea butter*, coconut oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgator: sunflower lecithin*, salt)	Germany
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Dinkelmehl 812*	Deutschland/BY	spelt flour 812*	Deutschland/BY
Gerstenmalz*	Deutschland	barley malt*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Füllung:		Filling:	
Sauerkirschen* 79%	Türkei	sour cherry* 79%	Turkey
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Maisquellstärke*	Österreich	pre-gelatinised maize starch*	Austria
Zimt*	Indonesien	cinnamon*	Indonesia
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	
Enthaltene Allergene**: Gluten		Included allergens**: gluten	

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 Wareausgang	3 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 3 / baking program 3	Processing and baking instructions:
Antauzeit	 25 - 40 Min.	defrosting time
Backzeit	 26 - 28 Min.	baking time
Backtemperatur	 3 150° - 200° C	baking temperature
Wasserdampf	ja / yes	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt./Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity 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	9000 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112077099	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1099 kJ / 262 kcal / 2,8 BE	energy
Fett	12,1 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	33,4 g	carbohydrates
- davon Zucker	12,4 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	1,7 g	dietary fibre
Eiweiß	3,6 g	protein
Salz	0,6 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: 15.09.2017	freigegeben von:		gültig ab:
letzte Änderung am: 29.05.2020	GL 	Version 6	01.06.2020