

**Produktspezifikation**

**Product specification**

Bio Vollkorn Dinkel-Mandelstrudel

Artikel-Nr. 7753

Bio wholemeal spelt almond strudel

Article-No. 7753

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

Serviervorschlag



Servierungsvorschlag

„Pure wholemeal flour and almonds“  
Wholemeal 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
<b>Teig:</b> Vollkorndinkelmehl* 43% Butter* Wasser Hefe* Rohrohrzucker* Vollmilchpulver* Meersalz Dinkelmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Brasilien Deutschland/BY Belgien Deutschland Brasilien	<b>Dough:</b> wholemeal spelt flour* 43% butter* water yeast* raw cane sugar* whole milk powder* sea salt spelt malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Brazil Germany/Bavaria Belgium Germany Brazil
<b>Füllung:</b> Rohrohrzucker* Mandeln* 20% Butter* Eier* Vollmilchpulver* Maisquellstärke* Lupinenmehl* Puderzucker* Meersalz Bourbon Vanille*	Brasilien Spanien Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Österreich Brasilien/Indien Belgien Madagaskar	<b>Filling:</b> raw cane sugar* almonds* 20% butter* eggs* whole milk powder* pre-gelatinised maize starch lupin flour* powdered sugar* sea salt bourbon vanilla*	Brazil Spain Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Austria Brazil/India Belgium 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:	Backprogramm 3 / baking program 3	Processing and baking instructions:
Antauzeit	25 - 40 Min.	defrosting time
Backzeit	26 - 28 Min.	baking time
Backtemperatur	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
<b>Innenverpackung</b>	LDPE-Folie/foil	<b>Inner packaging</b>
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.	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	freigegeben von:	gültig ab:
letzte Änderung am: 07.07.2020	GL 	07.07.2020
	Version 6	