

Produktspezifikation

Bio Dinkel-Mohntörtchen

Artikel-Nr. 4011

Product specification

Bio poppy seed tartlet

Article-No. 4011

 „Saftiges Küchlein nach Uromas Mohnrezept“
 Dinkelwürbteig mit Mohnfüllung,
 gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Juicy little cake based on a great-grandmother's poppy seed
 recipe“
 spelt shortcrust with poppy filling,
 baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Dinkelmehl 812* (21%)	Deutschland/BY	spelt flour 812* (21%)	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Eier*	Deutschland	eggs*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Füllung:		Filling:	
Milch*	Deutschland	milk*	Germany
Mohn* (11%)	Deutschland/BY	poppy* (11%)	Germany/Bavaria
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Dinkelgrieß* (6%)	Deutschland/BY	spelt semolina* (6%)	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentinien
Quark*	Deutschland	curd cheese*	Germany
Eier*	Deutschland	eggs*	Germany
Apfelmus*	Deutschland/Österreich/Italien	apple puree*	Germany/Austria/Italy
Puderzucker*	Deutschland	powdered sugar*	Germany
Bourbon Vanille*	Madagaskar	bourbon vanilla*	Madagascar
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Eier, Milcherzeugnisse

Included allergens**: gluten, eggs, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	135 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	rund / round, ca. 100 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	6 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 6 / baking program 6	Processing and baking instructions:
Antauzeit	—	defrosting time
Backzeit	 7 - 9 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 180° C	baking temperature
Wasserdampf	nein / no	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	-	water steam quantity per 100lt./oven 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	8640 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.	4028112040116	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1558 kJ / 373 kcal / 3,1 BE	energy
Fett	20,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	10,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	36,9 g	carbohydrates
- davon Zucker	17,4 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,8 g	dietary fibre
Eiweiß	7,8 g	protein
Salz	0,2 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, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte 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.

Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

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

Ersterstellung am: 15.01.2009	freigegeben von:	gültig ab:
letzte Änderung am: 02.02.2023	GL 	Version 23 01.03.2023