


Produktspezifikation		Product specification	
Bio Kirschstrudel	Artikel-Nr. 7709	Bio cherry strudel	Article-No. 7709

<p>„Elder Strudel mit saftiger Kirschfüllung“ Veganer Plunderteig mit Kirschfüllung, vorgegart, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p>		<p>Serving suggestion</p>	<p>„Finest strudel with a juicy cherry filling“ vegan puff pastry with cherry filling, ready for bake-off, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		Country of production and origin: Germany		

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* Pflanzenmargarine (14%) (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz) Wasser Rohrohrzucker* Weizenmehl 550* Hefe* Meersalz Gerstenmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland Deutschland/BY Deutschland Belgien EU Brasilien	Dough: spelt flour 812* plant margarine (14%) (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgator: lecithin*, sea salt) water raw cane sugar* wheat flour 550* yeast* sea salt barley malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany Germany/Bavaria Argentina Germany/Bavaria Germany Belgium EU Brazil
Füllung: Sauerkirschen* (32%) Rohrohrzucker* Maisstärke* Zimt*	Deutschland Argentinien EU Indonesien	Filling: sour cherry* (32%) raw cane sugar* corn starch* cinnamon*	Germany Argentina EU Indonesia
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	
Enthaltene Allergene**: Gluten		Included allergens**: gluten	

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	140 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe	rechteckig / rectangular, ca. 145 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	9 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./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	8400 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	1055 kJ / 251 kcal / 2,9 BE	energy
Fett	10,1 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	34,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	12,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	1,8 g	dietary fibre
Eiweiß	4,5 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

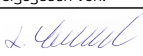
** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products,

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: 15.09.2017	freigegeben von:	Version 12	gültig ab:
letzte Änderung am: 04.09.2023	GL 		04.09.2023