

## Royal-Schnitte

L 8 x B 4 x H 4,5 cm, alkoholhaltig, 2 x 16 Stück in Tiefzugschale



|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| Art. Nr.                     | 10213                    |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 120 *                    |
| Gewicht (g)                  | 80                       |
| Liefereinheit                | CT à 32 STK              |
| GTIN-13                      | 7611075102136            |
| Gesamtgewicht (kg)           | 2.935                    |
| Lagerbedingungen             | Tiefkühlen (mind. -18°C) |
| Produktionsland              | CH                       |

### Zubereitung

Im Kühlschrank (max. 5 °C) während 3 - 4 Stunden auftauen lassen und innert einem Tag konsumieren.

### Sachbezeichnung

Helles Biscuit mit Ananascreme und Himbeerbackmarmelade, alkoholhaltig, tiefgekühlt

### Zutaten

VANILLECREME (VOLLMILCH, Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke Kartoffelstärke, Verdickungsmittel ([E460], [E466]), Vanilleextrakt, Aroma, Farbstoff [E160a]), VOLLRAHM, VOLLEI, Zucker, Himbeer-Backmarmelade 9.2% (Zucker, Glucosesirup, Himbeeren, Verdickungsmittel ([E440], [E412]), Säuerungsmittel [E330], Säureregulator [E331], Sonnenblumenöl, Konservierungsmittel [E202], Aroma), WEIZENMEHL, Ananas 4.9%, Wasser, Kirsch, WEIZENSTÄRKE, MANDELN, Backpulver (Emulgator [E450], Säureregulator [E500], Maisstärke), Emulgator ([E475], [E471], [E472b]), Glucosesirup, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator [E450], Verdickungsmittel [E407], Orangenaroma

Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchtsteine oder Schalenteile enthalten.

### Nährwerte pro 100 g

|                                 |     |                     |      |
|---------------------------------|-----|---------------------|------|
| Kilojoule ca. (kJ)              | 981 | Kilokal. ca. (kcal) | 234  |
| Fett (g)                        | 11  | Kohlenhydrate (g)   | 29   |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 5.7 | davon Zucker (g)    | 19   |
| Eiweiss (g)                     | 3.7 | Salz (g)            | 0.09 |