Hiestand Schweiz AG

1743
Art-Nr.



Rüeblikuchen Ø 26cm

Servierfertiger Kuchen mit Karotten, vorgeschnitten in 10 Portionen, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	COUP DE PATES
Convenience-Stufe	Servierfertig
TK-Gewicht	1'050 Gramm
Ausbackgewicht	1'050 Gramm
Kartoninhalt	2 Stück
Produktionsland	Schweiz
Kartongrösse	300*295*135mm
Kartons/Palette	88
EAN	7612297017437

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1446
Energie [kcal]	345.4
Fett [g]	17.9
davon gesättigte Fettsäuren [g]	3.7
Kohlenhydrate [g]	38.9
davon Zucker [g]	21.6
Ballaststoffe	1.8
Eiweiss [g]	7
Salz [g]	0.3

Zutaten	Karotten 22%, Zucker, WEIZENMEHL, HASELNÜSSE, VOLLEI (aus Bodenhaltung), Wasser, EIGELB (aus Bodenhaltung), pflanzliche Fette und Öle (Palm, Raps), Feuchthaltemittel (E420, E1103), MANDELN, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E450, E500, E341), Emulgatoren (E471, E475, E322 aus Sonnenblumen), Nahrungsfasern (Hafer), Glucosesirup, Zitronenschalen, Kochsalz, Gewürze, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Farbstoffe (E160a, E101a, E160e, E141), Geliermittel (Pektin), natürliches Zitronenaroma, natürliches Aroma, Stabilisatoren (E339, E414), Aroma, Konservierungsstoff (E202), Verdickungsmittel (E413), MILCHEIWEISS.
Allergene	Eier, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Glutenhaltiges Getreide
Zubereitung	Den Kuchen im gefrorenen Zustand aus der Form nehmen und ca. 80-100 Minuten auftauen lassen. Marzipanrüebli erst nach dem Auftauen auf den Kuchen legen. Schon sind sie fertig zum Genuss.
Aufbewahrung	Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.

HIESTAND Schweiz AG | Ifangstrasse 9 | CH-8952 Schlieren | Tel. 044 738 43 10 | www.hiestand.ch | shop.hiestand.ch