Hiestand Schweiz AG

27924
Art-Nr.



Mini Soufflé Schokolade Ø 3cm

Schokoladenherz, fertig gebacken, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	COUP DE PATES
Convenience-Stufe	Halbgebackenes Produkt
TK-Gewicht	25 Gramm
Ausbackgewicht	25 Gramm
Kartoninhalt	96 Stück
Produktionsland	Belgien
Kartongrösse	396*296*77mm
Kartons/Palette	200
Grösse nach Zubereitung	30x30x25 mm
EAN	3604380279246

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1887
Energie [kcal]	450.7
Fett [g]	29.2
davon gesättigte Fettsäuren [g]	15.6
Kohlenhydrate [g]	39.6
davon Zucker [g]	25.9
Ballaststoffe	3.7
Eiweiss [g]	7.7
Salz [g]	0.1

Zutaten	Flüssiges VOLLEI (Bodenhaltung), 21% Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, fettarmer Kakao, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Zucker, BUTTER, Margarine (pflanzliche Fette (Palm, Kopra, Raps), Wasser, Emulgator, E471, Säuerungsmittel: E330, WEIZENMEHL, Kakaopulver, Glukosesirup. Das Produkt kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN und SESAM enthalten.
Allergene	Eier, Milch, Soja, Glutenhaltiges Getreide
Zubereitung	Tiefgefrorenes Produkt für 20 Sekunden in der Mikrowelle bei 750 Watt erwärmen. Vor dem Erwärmen das Papier-Förmchen entfernen. Aufgetautes Produkt bei +4°C maximal 48 Stunden haltbar.
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.