Hiestand Schweiz AG

70697
Art-Nr.



Petits fours Süss N°2

Assortiment an kleinen Feinbackwaren, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	COUP DE PATES
Convenience-Stufe	Servierfertig
TK-Gewicht	13.52 Gramm
Ausbackgewicht	14 Gramm
Kartoninhalt	112 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	404*301*117mm
Kartons/Palette	120
EAN	3604380706971

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1488
Energie [kcal]	356
Fett [g]	21
davon gesättigte Fettsäuren [g]	12
Kohlenhydrate [g]	34
davon Zucker [g]	25
Ballaststoffe	2
Eiweiss [g]	6.7
Salz [g]	0.2

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

Zutaten	Zitronentörtchen: EIER*, Zucker, Butter (MLCH), Wasser, EIGELB*, WEIZENMEHL, MANDELPULVER, weisse Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, MAGERMLCHPULVER, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Zitronensaftkonzentrat 2%, Glukosesirup, Stärke, Kakaobutter, Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter. Emulgator E322 (SOJA)), Geliermittel (E401, E440), Säuerungsmittel E330, ätherisches Zitronenöl. Kaffee und Schokoladendesserts: Zucker, EIER*, Butter (MLCH), Wasser, Schokolade 7% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)). Sahne (MLCH), MANDELPULVER, Zartbitterschokolade 6% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), HÜHNEREIWEISS**, Kaffeeextrakt 2%, WEIZENMEHL, Butterreinfett (MLCH), Kakaomasse, Kakaobutter. Karamellzucker, Stabilisator E407. Desserts mit Karamell und Apfelmousse: Sahne (MLCH). Äpfel 13%, Zucker, HÜHNEREIWEISS**, VOLLMILCH, MANDELPULVER, Glukosesirup, Aromatische Karamell mit gesalzener Butter 4% (Zucker, Glukosesirup, Wasser, gezuckerte KONDENSMLCH, Butter (MILCH), gesalzene BUTTER, Salz aus Guérande, Emulgator E322 (Sonnenblume)), Wasser, WEIZENMEHL, Karamell 1% (Zucker, Wasser), Karamell mit gesalzener BUTTER 1% (Glukosesirup, Zucker. Butter (MILCH), Wasser, Sahne (MLCH), Salz), Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Geliermittel (E401, E440ii), Kakaobutter, Butter (MILCH), Stärke, Kakaomasse, Karamellzucker 0,07%, Stabilisator E407. Säuerungsmittel E330. Financier, Himbeergelee, Pistaziendekor: Himbeeren 27%, Zucker, HÜHNEREIWEISS**, Himbeerbruch 9%, Butter (MILCH), WEIZENMEHL, MANDELPULVER 5%, Glukosesirup, gehackte PISTAZIEN 2%, Wasser. Geliermittel (E401, E440, E406). Stärke, Salz, Säuerungsmittel E330. Mini Kaffee Eclairs: Wasser, EIER*, Zucker, WEIZENMEHL, Butter (MILCH). VOLLMLCHPULVER, Stärke, LAKTOSE und MLCHPROTEINE, pflanzliche Fette (Sonnenblume), Kakaobutter, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Butterreinfett (MILCH), löslicher Bohnenkaffee 0,6%, Geliermittel (E407, E440), MLCHFETT, Salz, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma, Säuerungsmittel E330. Mini Schoko-Eclair: Wasser. EIER*, Zucker, WEIZENMEHL, Butter (MLCH), Kakaomasse, MAGERMLCHPULVER, Stärke, Schokolade 2% (Kakaomasse. Zucker. Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette (Sonnenblume), teilentrahmte MILCH. MILCHFETT, Geliermittel (E407, E440), Salz, VOLLMILCHPULVER, Säuerungsmittel E330, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma. Tartelette Zubereitung mit Mango und Passionsfrucht, Kokosnussdekor: Zucker, Butter (MILCH), WEIZENMEHL, EIGELB*, EIER*, MANDELPULVER. Passionsfruchtpüree 5%, Mangopüree 5%, weisse Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Glukosesirup, Stärke, Wasser, Kakaobutter, Kokosraspeln 0.5%, Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Geliermittel (E401, E440), Säuerungsmittel E330. Desserts, Schokoladenmousse und Pistazienmousse: Sahne (MLCH, Zucker, HÜHNEREIWEISS**, Zartbitterschokolade 10% (Kakaomasse, Zucker, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Wasser, MANDELPULVER, VOLLMILCH, MANDELBLÄTTCHEN, Glukosesirup, gehackte HASELNÜSSE, fettarmes Kakaopulver, WEIZENMEHL, PISTAZIENPÜREE 0,8%, Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), gehackte PISTAZIEN 0,6%, Kakaobutter, Geliermittel (E401, E440), natürliches PISTAZIENAROMA, Stärke, Kakaomasse, Stabilisator E407, Spirulina-Extrakt, Honig, Säuerungsmittel E330. Tartelette, Schokoladenmousse, Haselnussdekor: Zucker, Sahne (MLCH), WEIZENMEHL, Schokolade 9% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), EIER*, Butter (MILCH), MANDELPULVER, Wasser, Zartbitterschokolade 4% (Kakaomasse. Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Glukosesirup, Kakaobutter, teilentrahmte MILCH, EIGELB*, gehackte HASELNÜSSE 1%, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse, Geliermittel (E401, E440, E406), Stärke, Stabilisator E407, Säuerungsmittel E330. *Eier aus Bodenhaltung **Eier aus Freilandhaltung. Das Produkt kann Spuren von anderen SCHALENFRÜCHTEN, ERDNUSS enthalten.
Allergene	Eier, Milch, Pistazien, Mandeln, Soja, Haselnüsse, Glutenhaltiges Getreide
Zubereitung	Das Produkt ohne Verpackung 2-2,5 Stunden bei 0 bis +4°C auftauen lassen. Nach dem Auftauen bei +4°C maximal 24 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.