

Maracujatarte

Rezept

96.00016

Gruppe

Kennung

Deklaration

Maracujacremeux (Passionsfrucht, **Hühnerei**, Zucker, **Butter**, **Hühnereigelb**, Mango, Rindergelatine), Mandelmürbeteig, hell (**Weizenmehl**, **Butter**, Puderzucker, **Hühnerei**, **Mandeln**, Salz), Neutralguss (Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, **Antioxidationsmittel Natriumdisulfit**), Passionsfruchtmiroir (Neutralguss (Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, **Antioxidationsmittel Natriumdisulfit**), Passionsfrucht, Zucker, färbendes Lebensmittel (Apfelkonzentrat, Saflorkonzentrat, Säureregulator Citronensäure, Zitronenkonzentrat))

Allergene

Enthält Gelatine (Halal), glutenhaltigem Getreide (Weizen), Ei, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln), Schwefeldioxid und Sulfite
Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchte (Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien) enthalten

Nährwerte

Energie kJ	1430,50	kJ/100g
Energie kcal	341,00	kcal/100g
Fett	20,70	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	11,80	g/100g
Kohlenhydrate	32,90	g/100g
davon:		
- Zucker	20,60	g/100g
Eiweiss	6,00	g/100g
Salz	0,20	g/100g
Brennwert kJ	1428,00	kJ/100g
Brennwert kcal	342,10	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen): 1	Lagerung: Abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
	Verbrauchen bis (in Tagen): 3	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt		

Verkaufsgewicht Stück

773g