

Hersteller /
Vertriebsges. **DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH**

Marke Dreistern
Artikelnr. 40392



Auszogne/Bauernkrapfen 150g (32 Stück / Karton)

Siedegebäck aus Hefefeinteig, frittiert, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI, Pflanzenfett, ohne gehärtete Fette (Palmfett, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel stark tocopherolhaltige Extrakte), Backmittel [pflanzliches Öl (Kokosöl), Glucosesirup, Zucker, Salz, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHEIWEISSPULVER], Hefe, Zucker, natürliches Zitronenaroma, jodiertes Speisesalz, Aroma.

Kenntlichmachung bei loser Abgabe kenntlichmachungsfrei

Kostformen mit Jodsalz; ovo-lakto-vegetabil; alkoholfrei

Nährwerte lt. Herstellerangabe *)	pro 100 g
Energie	343 kcal
Energie	1.436 kJ
Fett	15 g
- davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	42 g
- davon Zucker	4,8 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	k.A.
Eiweiß	8,1 g
Salz	1 g
Broteinheiten	3,5 BE

*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV EU 1169/2011)		
	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
	Weizen-Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
	Roggen-Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Gerste-Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Hafer-Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Dinkel-Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Kamut-Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	ja
	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Kaschunüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Pekannüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Paranüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein; Spuren möglich
	Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren möglich
	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Erweiterte allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß GS1-Liste, Fassung 2014		
	keine deklarationspflichtigen Allergene	nein
	Amylcinnamylalkohol	nein

Baumwollsamensamen und Baumwollsamenerzeugnisse	nein
Benzylalkohol	nein
Cinnamal	nein
Citral	nein
Citronellol	nein
Cumarin	nein
Diaminophenol	nein
d-Limonene	nein
Enthält Spuren von Nüssen	nein
Erbsen	nein
Erdnussöl	nein; Spuren möglich
Farnesol	nein
Geraniol	nein
Glutamat (E620 - E625)	nein
HC Blue No 11	nein
HC Blue No 12	nein
Hexylcinnamaldehyd	nein
Hühnerfleisch	nein
Hülsenfrüchte	nein
Hydroxybenzomorpholine	nein
Hydroxyethyl-2-nitro-p-toluidine	nein
Hydroxy-Methylpentylcyclohexencarboxaldehyd	nein
Hydroxypropyl bis(N-hydroxyethyl-p-phenyldiamine) HCl	nein
Isoeugenol	nein
Kakao	nein; Spuren möglich
Karotte	nein
Kokosnuss und Kokosnusserzeugnisse	ja
Koriander	nein
Linalool	nein
Mais	nein
Methyl Heptin Carbonat (Methyl 2-Octynoate)	nein
Milchzucker (Laktose)	ja
Mohnsamensamen und Mohnsamenerzeugnisse	nein; Spuren möglich
Nussöl	nein
Pinienkerne und Pinienkernerzeugnisse	nein
p-Methylaminophenol	nein
p-Phenylenediamine	nein
Rindfleisch	nein
Schalen- und Krustentiere	nein
Schweinefleisch	nein
Sesamöl	nein; Spuren möglich
Sojalecithin	nein; Spuren möglich
Sonstige glutenhaltige Getreide oder Hybridstämme davon	ja
Toluene 2,5-Diamine	nein
Triticale und Triticaleerzeugnisse	nein
1-Naphtol	nein
1,3-Bis-(2,4-diaminophenoxy)propane	nein

2-Hydroxyethylpicramic acid	nein
2-Methyl-5-hydroxyethylaminophenol	nein
2-(4-tert-Butylbenzyl) Propionaldehyd	nein
2,6-Dimethoxy-3,5-pyridinediamine HCl	nein
3-Aminophenol	nein
3-Amino-2,4-dichlorophenol	nein
4-Amino-3-nitrophenol	nein
4-Hydroxypropylamino-3-nitrophenol	nein
*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.	
Informationen	
Zubereitung	
Konvektomaten /Backofen: tiefgekühltes Gebäck ca. 5 bis 6 Minuten bei 150°C im vorgeheizten Konvektomaten/ Backofen auftauen und regenerieren. Mikrowelle: tiefgekühltes Gebäck portionsweise bei ca. 40-50 Sekunden in der Mikrowelle (bei ca. 900 Watt) auftauen und regenerieren.	
besondere Merkmale	
Konvektomat geeignet!	
Lagerhinweise	
Transport- und Lagerbedingungen: min. -18 °C	
Servierempfehlung	
Als Nachspeise oder als süßes Hauptgericht mit Kompott oder Früchten servieren	
GVO-Erklärung	
Wir bestätigen, dass das Produkt gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält.	
Allgemeine Angaben	
PRINS Produktgruppe	Backwaren, -zutaten
PRINS Produktuntergruppe	Kleingebäck
Hersteller Produktgruppe	Hefeteig-Spezialitäten
Lagerkategorie	Tiefkühlprodukt
Restlaufzeit	mind. 6 Monate
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Wellpappfaltkarton
VKE Info	32 Stück im PE Beutel
VKE GTIN/EAN	4001259341544
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 5,4 kg
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 4,8 kg
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	405x400x280

Paletteninfo	
Typ	Europalette
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	36
Anzahl VKE pro Palette	6
Anzahl Lagen pro Palette	6
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200x800x1830
Gesamtgewicht in kg	172,8
Herstellerinfo	
Anschrift	DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH Troppauer Strasse 10 80937 München Germany
Email	info@dreistern-food.de
Telefon	+49 (0) 89-31 85 58-0
Fax	+49 (0) 89-3 11 51 26
Internet	www.dreistern-food.de

Stand lt. Herstellerangabe: **05.09.2017**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **19.09.2017**