

Produktdatenblatt



Käseschnecke

Artikel - Nr.

372

Bezeichnung des Lebensmittels

Weizengebäck mit Käsefüllung, tiefgefroren

EAN

4009837003723

Conveniencestufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	35	35	315	2.835
Bruttogewicht ¹	0,14906	5,2171	5,2171	46,9539	422,5851
Nettogewicht	0,14	4,90	4,90	44,10	396,90
L x B x H (mm)	0 x 0 x 30	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Durchmesser (mm)	95	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	81

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 9,5 cm, H 3 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Käseschnecke

Brennwert	1234 kJ / 297 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, GOUDA (48% Fett i.Tr.) (10%)(Stärke), Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), MOZZARELLA (40% Fett i.Tr.) (4%) (Stärke), ROGGENMEHL, MOLKENPULVER, Maisstärke, Hefe, Stärke, Speisesalz,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	13,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,2 g		
Kohlenhydrate	34,0 g		
davon Zucker	2,0 g		

Eiweiß	9,3 g	MAGERMILCHPULVER, GERSTENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, Curry, Pfeffer, SAHNEPULVER, Paprikapulver, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRÜCHTE, SESAM Deklarationsempfehlung nach dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, GOUDA (48% Fett i.Tr.) (11%)(Stärke), Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), MOZZARELLA (40% Fett i.Tr.) (4%) (Stärke), ROGGENMEHL, MOLKENPULVER, Maisstärke, Hefe, Stärke, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, GERSTENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, Curry, Pfeffer, SAHNEPULVER, Paprikapulver, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von:, EIER UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	1,5 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Mindestens 30 Minuten auftauen lassen und bei 180 °C 18-20 Minuten mit Dampf backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

EU-Verordnung 2025/40 – PPWR

Dieses Produkt hält die Anforderungen gemäß EU-Verordnung 2025/40 - PPWR in der jeweils aktuellen Fassung ein.

Stand: 24.07.2026