Produktdaten

TK Blech-Zwiebelkuchen 28x38cm fertig gebacken 2kg DINGHARTINGER
Artikelnummer: 077556

Zwiebelblechkuchen, 2000g

MHD-KZ :	1
Kaliber :	2kg
Marke :	DINGHARTINGER
Conveniencegrad :	fertig gebacken
Lieferantenartikelnummer :	80613
Basis VPE :	Ktn 3x2000g St
EAN :	4013827806133
Warengruppe :	10 - / 110 - TK Gebäck pikant
Bruttogewicht :	6.5 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	393/293/103 mm
Temperaturzone :	-18°C
Restlaufzeit (Tage) :	238

kJ :	734
kcal :	175
Eier/Eiererzeugnisse :	Enthält
Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse :	Enthält in Spuren
Glutenhaltiges Getreide :	Enthält
Milch/Milcherzeugnisse :	Enthält
Schalenfrüchte/ Schalenfruchterzeugnisse :	Enthält in Spuren
Schwefeldioxid/Sulphite :	Enthält in Spuren
Sellerie/Sellerieerzeugnisse :	Enthält in Spuren
Soja/Sojaerzeugnisse :	Enthält
Lupine/Lupinenerzeugnisse :	Enthält in Spuren
konserviert :	Ja
mit Antioxidationsmittel :	Ja
mit Farbstoff :	0
Zutaten :	43% Zwiebeln, WEIZENMEHL, VOLLEI, Schinken (Schweinefleisch, Speisesalz [Salz, Kaliumiodat], Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure Säureregulator: Natriumacetat Gewürzextrakt [Chili], Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat Schutzkulturen, Buchenholzrauch), Gouda (MILCH, Stärke, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab), Wasser, Palmöl (enthält MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß), SAUERRAHM, Kartoffelstärke, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zucker, SÜßMOLKENPULVER, modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), Salz, Hefe, MAGERMILCHPULVER, Pfeffer, Muskat, Majoran, Kümmel, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume) Verdickungsmittel: Natriumalginat Aroma. Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie.

Allergene :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch, Soja, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
Kann Spuren enthalten von :	Erdnüsse, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid/Sulphite, Sellerie, Lupine, Schalenfrüchte (Mandeln), Schalenfrüchte (Haselnüsse)
Zusatzstoffe :	konserviert, mit Antioxidationsmittel
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	734 kj / 175 kcal
Fett :	8.2 g
davon gesättigte Fettsäuren :	5.2 g
Kohlenhydrate :	19 g
davon Zucker :	4.2 g
Eiweiß :	6.4 g
Salz :	0.9 g

Variante :	28x38cm
Lieferanten Kürzel :	DINGH
Verkehrsbezeichnung :	Original Hefeteig mit Zwiebelbelag, fertig gebacken, tiefgefroren
Hersteller :	Dinghartinger Apfelstrud.GmbH
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Im Backofen/Kombidämpfer: Den gefrorenen Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen (Heißluft, ohne Dampf) bei ca. 160°C für ca. 25 -30 Minuten erwärmen. In der Mikrowelle: Den gefrorenen Zwiebelkuchen bei ca. 600-1000 Watt für ca. 7-8 Minuten erwärmen. Auftauen: Den gefrorenen Zwiebelkuchen bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Stunden auftauen lassen, in die gewünschten Portionen schneiden und kurz erwärmen.
Nettogewicht :	6 kg
Abtropfgewicht :	0 g