



## Pfannkuchen mit Nougatfüllung

**Artikel - Nr.** 2645  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Pfannkuchen mit 23% Nuss-Nougat-Creme, tiefge.  
**EAN** 4009837026456  
**Conveniencestufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	600	4.800
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,09962	4,981	4,981	59,772	478,176
Nettogewicht	0,095	4,75	4,75	57,00	456,00
L x B x H (mm)	180 x 30 x 20	550 x 600 x 0	378 x 208 x 180	-	1.200 x 800 x 1.590
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	96

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 18,0 x B 3,0 x H 2,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Pfannkuchen mit Nougatfüllung

Brennwert	1264 kJ / 302 kcal	Teig (77%)(Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodat)), Füllung (23%) (Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblume, Kakaobutter), HASELNÜSSE (2,3%), Magerkakaopulver, MILCHPULVER, Emulgator Lecithine, natürliches Vanillearoma)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND - ERZEUGNISSE
Fett	17,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g		
Kohlenhydrate	30,0 g		
davon Zucker	14,0 g		

Eiweiß 6,1 g

Kann Spuren enthalten von: SOJA

Salz 0,51 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

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

### Backanleitung

In der Mikrowelle bei 600 Watt 3-4 Minuten erwärmen.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

15 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

Stand: 29.10.2023

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de