

Wir  Kuchen



Zwetschgendatschi

Verkehrsbezeichnung

Zwetschenkuchen

Artikelnummer

3014

Nährwerte

durchschnittlich je 100g

Brennwert

576 KJ

bzw.

138 kCal

Kohlenhydrate

22,9 g

davon Zucker

12,8 g

Fett

3,4 g

davon ges. Fettsäuren

1,9 g

Eiweiß

2,9 g

Ballaststoffe

3,2 g

Salz

0,1 g

Informationen

Der fruchtig-süße Saft fränkischer Früchte und die exakt abgestimmte Menge Zimtucker machen das Geschmackserlebnis perfekt.

Allergene

- | | | | |
|--|---------------------------------------|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Schalentiere | <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Eier |
| <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Sojabohnen | <input type="checkbox"/> Weichtiere |
| <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Lupinen | <input checked="" type="checkbox"/> Milcherzeugnisse | |
| <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid | |

Zutaten

Frische fränkische Zwetschgen, Hefeteig (Weizenmehl, Milch, Hühnerei, Butter, Zucker, Hefe, Steinsalz), Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, Butter, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat), Gelee (Wasser, Zucker, Gelierpulver (Zucker, Geliermittel Carrageen und Pektin, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Fruchtpulver, Traubenzucker)), Zimtzucker (Zucker, Zimt)

Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %. Spuren von Gluten sind bei alles handwerklich hergestellten Backwaren nicht aus zu schließen.