



Polster's

Erdbeerkrapfen



Verkehrsbezeichnung	Krapfen mit Marmelade		Artikelnummer	5003
Nährwerte	Brennwert 1291 KJ bzw. 308 kCal			
durchschnittlich je 100g	Kohlenhydrate	37,4 g	davon Zucker	19,0 g
	Fett	8,3 g	davon ges. Fettsäuren	7,4 g
	Eiweiß	5,8 g	Ballaststoffe	3,7 g
	Salz	0,4 g		
Informationen	Fruchtgenuss pur steckt in unserem Erdbeerkrapfen. Im weichen Kern versteckt sich reichlich unserer hausgemachten und selbst gekochten Erdbeermarmelade. Für ein unwiderstehliches Äußeres sorgt ein Hauch roter Schokoladenglasur und eine Erdbeere aus Puderzucker.			

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 checked="" type="checkbox"/> Sojabohnen <input type="checkbox"/> Weichtiere	<input type="checkbox"/> Sellerie <input type="checkbox"/> Lupinen <input checked="" type="checkbox"/> Milcherzeugnisse <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid	<input type="checkbox"/> Senf <input type="checkbox"/> Sesam
-----------	---	---	---	--

Zutaten

Krapfenteig (Weizenmehl, Milch, Hühnerei, Backkreme, Zucker, Eigelb, Butter, Rapsöl, Stärke, Hefe, Steinsalz, Milchzucker, Palmfett teilweise gehärtet, Weizenkleber, Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl, Maltodextrin, Emulgator E 471, E 481, Sojalecithin, Aroma, Curcumaextrakt, Karottenextrakt), Hausgemachte Erdbeermarmelade (Erdbeeren, Gelierzucker (Zucker, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure)), Sonnenblumenfett, Weiße Glasur (Zucker, Palmfett, Magermilchpulver, Emulgator Sonnenblumenlecithin, natürliches Aroma, Salz), Zucker, Lebensmittelfarbstoff Curcumin E100, Lebensmittelfarbstoff Kamin E120

Zusätzlicher Hinweis auf Rezepturänderung und mögliche Spuren: Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Angebot. Bei uns finden Sie keine Standardrezepte. Tagesaktuelle Rohstoffschwankungen und kurzfristige Abweichungen von bestehenden und gekennzeichneten Rezepturen sind daher möglich. Wir weisen darauf hin, dass in der handwerklichen Lebensmittelherstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren auf alle Backwaren nicht ausgeschlossen werden kann. Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %.