



Schoko-Krapfen

Verkehrsbezeichnung	Schoko-Krapfen		Artikelnummer	5011
	Brennwert		1697 KJ	bzw. 405 kCal
	Kohlenhydrate	38,7 g	davon Zucker	18,7 g
	Fett	16,9 g	davon ges. Fettsäuren	8,4 g
	Eiweiß	7,8 g	Ballaststoffe	5,6 g
	Salz	0,4 g		
	Informationen			
Vollendeter Genuss für Schokoladenliebhaber: Eine zartcremige Füllung mit einer edlen Schokocreme verpackt im flaumig zartem Hefeteig mit einer Decke aus Schokolade und knackigen Schokostreußeln.				

Allergene	<input checked="" type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Schalentiere	<input checked="" 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"/> Senf	<input type="checkbox"/> Sesam	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid	

Zutaten

Krapfen (Weizenmehl, Milch, Hühnerei, Backcreme, Zucker, Eigelb, Butter, Rapsöl, Stärke, Hefe, Steinsalz, Milchzucker, Palmfett teilweise gehärtet, Weizenkleber, Süßmolkenpulver, Weizenquellmehl, Maltodextrin, Emulgator E 471, E 481, Sojalecithin, Aroma, Curcumaextrakt, Karottenextrakt), Schokoladencreme (Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Sonnenblume, Shea, Raps), Kakao, Haselnüsse, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin, natürliches Aroma), Schokoladenglasur (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Kakaopulver, Palmfett gehärtet, Emulgator Sojalecithin E322, Aroma, Vanillin), Schokostreußel (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), gebacken in Sonnenblumenfett

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 %.