



## Schoko-Krapfen

Verkehrsbezeichnung	Schoko-Krapfen		Artikelnummer	5011
Nährwerte	Brennwert 1697 KJ bzw. 405 kCal			
durchschnittlich je 100g	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 flauzig 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, 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 ), 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 %.