



Pudding-Krapfen

Verkehrsbezeichnung	Sahne-Pudding-Krapfen		Artikelnummer	5012
Nährwerte	Brennwert 1200 KJ bzw. 287 kCal			
durchschnittlich je 100g	Kohlenhydrate Fett Eiweiß Salz	34,4 g 6,5 g 6,5 g 0,4 g	davon Zucker davon ges. Fettsäuren Ballaststoffe	13,6 g 5,3 g 3,6 g
Informationen	Wer Vanille mag kommt an ihm nicht vorbei: der Polster-Vanillekrapfen. Gefüllt mit einem Traum von cremigen und leichten Sahnepudding in höchster Konditorenqualität. Veredelt mit einer süßen Glasur und knackigem Krokant.			

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

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), hausgemachter Vanillepudding (Milch, Zucker, Stärke, Verdickungsmittel (Carragen), natürliche Vanille), Fondant-Zucker-Glasur (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Krokant (Zucker, Haselnüsse), 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 %.