

# Plunderkuchen, ca. 375 g

Artikel-Nr.: 10000088



Die dänische "Dagmar"-Tarte für 4-6 Personen gehört zum Sortiment des Kopenhagener Gebäcks. Sie ist aus Weizenmehl und Eier aus Bodenhaltung gebacken und wird mit Margarine aus RSPO-zertifiziertem Palmöl gerollt und gefaltet. Eine geschmackvolle "Remonce"-Füllung und Vanillecreme sind auch hinzugefügt worden. Inklusive weißem und braunem Zuckerguss.

## Backanleitung:

Direkt aus der Tiefkühlung zubereiten. Bei 190°C (Heißluftofen) 23-25 Min. backen. Luftklappe offen halten.

## Allergene:

Enthält: **weizen, milch, eier und mandel und mandelprodukte Kann Spuren enthalten von: pekannuss und pekannussprodukte und haselnuss und haselnussprodukte**

## Zutaten:









Zutaten: Wasser, **Weizenmehl**, Palmöl, Zucker, Aprikosenkerne, Hefe, pasteurisierte **eidotter**, modifizierte Stärke, **molkepulver (milch)**, Salz, pflanzliche Emulgatoren (E471, E472e), Stabilisatoren (E440, E412, E401, E516, E450), Farbstoffe (E170, E160a), **vollmilchpulver, mandeln**, natürliches Aroma, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel (Amylase (**weizen**), Xylanase (**weizen**), E300), **milcheiweiss**, Säureregulator (E300), Vitamin A. Dekor: Weiße Glasur (Zucker, Wasser, Glukosesirup, Kokosnussöl, Säureregulator (E260)). Braune Glasur (Zucker, Glukosesirup, Wasser, Kakaopulver 2%, Säureregulator (E260)).



## Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1648 kJ/396 kcal
Fett:	28 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	32 g
- hiervon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	1,3 g
Protein:	4,4 g
Salt:	0,4 g

## Details

-  Stück pro Packung: 20
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 375 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 7500 gramm
-  Backtemperatur: 190 °C
-  Backzeit: 23-25 min.
-  Qty. pro Palette: 40
-  Haltbarkeit: 450 tage