

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Kaiserschmarrn, 1 Beutel á 2,5kg
Verkehrsbezeichnung	: Kaiserschmarrn - tiefgefroren ?
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: LAWA
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: LAWA
GTIN	: 4016287019419
LAN	: SB0941
Höhe	: 110 mm
Breite	: 250 mm
Tiefe	: 380 mm
Nettogewicht	: 2500 g
Bruttogewicht	: 2510 g
Füllmenge	: 2500 g
Bio	: Nein
Datenverantwortlicher	: LAWA Hefeknödel

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, I Zucker, VOLLEI, BUTTERREINFETT, Rosinen, EIGELBPULVER, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Glucono-delta-lacton), VOLLMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, Verdickungsmittel (Xanthan), Salz, Hefe, Aroma, Rapsöl.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	: enthält
Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1008 kJ
Energie [kcal]	: ca. 239 kcal
Fett	: ca. 6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 2,2 g
Kohlenhydrate	: ca. 37 g
davon Zucker	: ca. 15 g
Eiweiß	: ca. 6,6 g
Salz	: ca. 0,6 g

Handhabung

Kühlpflichtig	: Ja
max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Wareneing.:	: 300

Zubereitung

Zubereitung	: Zubereitung Pfanne: Den aufgetauten Kaiserschmarrn in heißer Pfanne mit etwas Butter schwenken. Mikrowelle: Mit etwas Milch beträufeln und abgedeckt je nach Menge bei 900 Watt 1-2 Minuten erhitzen. Kombidämpfer: Den Kaiserschmarrn mit etwas Milch oder zerlassener Butter beträufeln und ca. 15 Minuten auf Kombidampf bei 130°C erwärmen.
-------------	---

Zusatzstoffe

Liste	: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Glucono-delta-Lacton, Xanthan
-------	---

sonstige Pflichtangaben

Aroma / Aromen	: Ja
Backtriebmittel	: Ja
Verdickungsmittel	: Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der

Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 24.07.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.