

Artikel-Nr.:

00495

Artikelbezeichnung:

Butter-Quarktasche/ -Topfengolatsche

ALLGEMEIN

145gr. Tiefgefrorene Teiglinge, backfertig



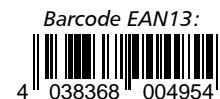
Produktbeschreibung:

Eine Quarktasche der besonderen Art: handwerklich eingeschlagen und außergewöhnlich saftig durch reichlich köstlichen Frischquark.

Produktvorteile:

traditionelle Herstellung, da der Teig von Hand gefaltet wird; wunderbar saftig und lange Frischhaltung; blättriger Butterplunder sorgt für eine knusprige Oberfläche; ein echter Umsatzrenner in Ihrer Theke

Ursprungsland: 004
Ursprungsbundesland: D-09
Code-Nr / Warenbezeichnung: DE 19059060



LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	80 (2 x 40)	Karton pro Lage:	4
Einzelstücke pro Palette:	2560	Lagen pro Palette:	8
		Karton pro Palette:	32

Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm: **58,5 x 38,5 x 21**
Palette (Länge x Breite x Höhe) in cm: **120 x 80 x 183**

Gewichte (bezogen bei Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	11,6	Palettengewicht (netto) in kg:	371
Kartongewicht (brutto) in kg:	12,4	Palettengewicht (brutto incl. Palette) in kg:	420

PRODUKTHALTBARKEIT (MHD)

4 Monate (ab Herstellung, Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

00495

Artikelbezeichnung:

Butter-Quarktasche/ -Topfengolatsche

ZUTATEN

Die Aufstellung der in der Zutatenliste genannten Allergene ist nicht abschließend. Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Weizenmehl; Magerquark (Österreich: Magertopfen); Wasser; Reine Markenbutter; Zucker; Backhilfsmittel (Zucker, gehärtetes Pflanzenfett, Magermilchpulver, Weizenstärke, modifizierte Stärke E1422, Eiweißpulver, Emulgator E471, Aroma, Säureregulator E331, Salz); pasteurisiertes Vollei; Backhefe; Backmittel (Weizenkleber, Weizenquellmehl, Emulgatoren E472e, E322 (Soja); Eiweißpulver, Mehlbehandlungsmittel Amylase, Pentosanase, Cellulase, E300); jodiertes Speisesalz; Volleipulver

Magerquark 19%

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

00495

Artikelbezeichnung:

Butter-Quarktasche/ -Topfengolatsche

ALLERGENE

- 1 **Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 3 **Eier und Eierzeugnisse**
- 5 **Erdnuss und Erdnusserzeugnisse**
- 6 **Soja und Sojaerzeugnisse**
- 7 **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)**
- 8 **Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse**
- 9 **Sesamsamen und Sesamerzeugnisse**
- 11 **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- 12 **Senf und Senferzeugnisse**
- 13 **Lupine**

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

00495

Artikelbezeichnung:

Butter-Quarktasche/ -Topfengolatsche

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

per 100g

Energie kJ	1176
Energie kcal	281
BE:	2,8
Eiweiß (g)	7,5
Kohlenhydrate (g)	33,4
davon Zucker (g)	9,3
Fett (g)	13,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,8
Ballaststoffe (g)	1,5
Kochsalz (g)	0,8

bezogen auf 1 Stück(=Portion) bei Nenngewicht

Energie kJ	1705
Energie kcal	407
BE:	4,0
Eiweiß (g)	10,9
Kohlenhydrate (g)	48,4
davon Zucker (g)	13,5
Fett (g)	18,8
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,8
Ballaststoffe (g)	2,1
Kochsalz (g)	1,1

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

00495

Artikelbezeichnung:

Butter-Quarktasche/ -Topfengolatsche

VERARBEITUNGSHINWEIS

Backtemperatur: **165 - 175°C**
Backzeit: **20 - 22 Min.**
Beschwadung: **viel**

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Ladenbacköfen): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10 - 15 Min. angetaut werden!

GARNIERVORSCHLAG

Nach dem Backen aprikotieren und mit Zuckerglasur glasieren oder mit Puderzucker bestäuben.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems nach dem International Food Standard / British Retail Consortium mit integriertem HACCP-System.

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Richtwerte

Salmonella in 25g	nicht nachweisbar
Staphylococcus aureus	<= 100
Bacillus cereus	<= 100
Escherichia coli	<= 100
Schimmelpilze / Moulds	<= 10000

Warnwerte

Salmonella in 25g	nicht nachweisbar in 25g
Staphylococcus aureus	<= 1000
Bacillus cereus	<= 1000
Escherichia coli	<= 1000
Schimmelpilze / Moulds	---

Wolf ButterBack und GMO (Genetically Modified Organism)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.