



Cremeschnitte 2025

Rezept

BP-Konditorei

K10.055

Gruppe

Kennung

Deklaration

Diplomatcreme für Cremeschnitten (2025) (Wasser, Vollrahm CH aufgeschlagen [**Vollrahm CH**], Cremepulver Graziella C (Zucker, Modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel E401, Glucosesirup, Kartoffelprotein, Kartoffelstärke, Stabilisator E450, Vanillearoma, Farbstoff E160a, Vanillesamen)), **Weissmehl IP-Suisse**, Wasser, Rapsöl, Rapsöl gehärtet, **Butter CH**, Kokosfett, Zucker CH, Glukosesirup, **Eingesottene Butter**, Kakaokerne, Zucker, Speisesalz jodiert CH, Kakaobutter, Aprikosenmark, Aroma, Emulgator E471, Emulgator E475, Säuerungsmittel E330, Invertzucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel, **Vollmilchpulver**, Säureregulator E331, Konservierungsmittel E202, Farbstoff E172, Farbstoff E100, Farbstoff E101, Emulgator E322, Vanille, Vanillearoma

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch
Kann Spuren von Hartschalenobst enthalten

Zusatzstoffe

mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	1101.60	kJ/100g
Energie kcal	263.30	kcal/100g
Fett	16.40	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	9.50	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	25.00	g/100g
davon:		
- Zucker	10.60	g/100g
Eiweiss	3.20	g/100g
Salz	0.50	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1086.70	kJ/100g
Brennwert kcal	260.50	kcal/100g

Verkaufsinfo

Verkaufsdatum:			
Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	0	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	0	
☐ Klimaschrank			
☐ Kühlvitrine			
☐ Tiefkühlschrank			
☐ Ungekühlt			

Verkaufsinformationen für den Kunden: Zarte Blätterteigschichten umhüllen eine luftig-leichte Creme Bavaroise

Cremeschnitte 2025

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

BP-Konditorei

K10.055

Gruppe

Kennung



Verkaufsgewicht Stück

160.32g