

## Himbeer-Vanille-Plunder Avanti

vorgegärt, Hefeteig mit Himbeerzubereitung und Vanillecreme



|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| Art. Nr.                     | 10327                      |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 90 *                       |
| Gewicht (g)                  | 125                        |
| Liefereinheit                | CT à 40 STK                |
| GTIN-13                      | 7611075103270              |
| Gesamtgewicht (kg)           | 5.38                       |
| Lagerbedingungen             | Tiefkühlen (-18 bis -22°C) |
| Produktionsland              | CH                         |

### Zubereitung

Gefrorene Teiglinge auf Backblech absetzen und 15 Minuten antauen lassen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 180 °C) mit Dampf während 16 - 18 Minuten backen.

### Sachbezeichnung

Butterhefeteig mit Himbeerzubereitung und Vanillecreme, vorgegärt, tiefgekühlt

### Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER, Himbeerzubereitung (Zucker, Wasser, Himbeerpüreekonzentrat 6 %, Verdickungsmittel [E440], Säuerungsmittel [E330], Karottensaftkonzentrat, Aroma, Stabilisator [E450] Sonnenblumenöl, Cassiskonzentrat, Festigungsmittel [E333]), Vanillecremepulver (Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, VOLLMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, Verdickungsmittel ([E401], [E263]), Meeresalge (Lithothamnium calcareum), natürliches Aroma, Karottensaftkonzentrat), Zucker, Backhefe, WEIZENEIWEISS, Speisesalz jodiert, Traubenzucker, Acerola-Fruchtpulver Bio-Knospe, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL

### Nährwerte pro 100 g

|                                 |      |                     |      |
|---------------------------------|------|---------------------|------|
| Kilojoule ca. (kJ)              | 1198 | Kilokal. ca. (kcal) | 286  |
| Fett (g)                        | 12   | Kohlenhydrate (g)   | 39   |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 6.9  | davon Zucker (g)    | 14   |
| Eiweiss (g)                     | 5.1  | Salz (g)            | 0.73 |