

Zitronen Tarte mit Merengue Espanol (2025)

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Konditorei

Gruppe

K10.006

Kennung



Deklaration

Zuckerteigbödeli (**Weissmehl IP-Suisse**, Zucker CH, **Butter CH**, **Schaleneier CH Freiland**, **Vollmilch BIO Knospe CH**, Backtriebmittel E503ii, Trennmittel E504, Zitronia Sun (Dextrose, Zitronenschalen, Ingwer, Gewürze, Aroma)), **Eigelb CH Freiland**, Zucker CH, **Butter CH**, Zitronensaft 10% (Zitronensaftkonzentrat, **Konservierungsmittel E220**), **Schaleneier CH Freiland**, **Eiweiss CH Freiland**, Kakaokerne, Zucker, Kakaobutter, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Farbstoff: Eisenoxide, Vanille



Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Soja, Milch, Hartschalenobst (Haselnüsse), Schwefeldioxid und Sulfite (E220 E228); SO₂

Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, geschwefelt, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	2062.90	kJ/100g
Energie kcal	493.10	kcal/100g
Fett	29.30	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	11.90	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	47.30	g/100g
davon:	0.10	
- Zucker	34.90	g/100g
Eiweiss	9.60	g/100g
Salz	0.30	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	2051.90	kJ/100g
Brennwert kcal	491.40	kcal/100g

Verkaufsinfo

Verkaufsdatum:					
Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	0	Lagerung:		
	Verbrauchen bis (in Tagen):	1			
☐ Klimaschrank					
☐ Kühlvitrine					
☐ Tiefkühlschrank					
☐ Ungekühlt					
Verbrauchshinweise für den Kunden: bei max. 5°C aufbewahren					

Zitronen Tarte mit Merengue Espanol (2025)

Rezept

Stiftung St. Jakob
Hergestellt bei

Konditorei
Gruppe

K10.006
Kennung



Verkaufsinformationen für den Kunden: Frisch und zitronig – unsere Tarte au Citron, eine fruchtige Versuchung.

Verkaufsgewicht Stück

90g