



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: San Giorgio S.p.A., Via G. Petti 10/2,
84083 Castel San Giorgio (SA), Italy.

Art.Bez.: Maxi Ciambella Zuccherata

Art.No.: Toi3008

EAN:

Gewicht: 100g

Abmessung:

Zutaten: Weizenmehl, Zucker (14 %), Wasser, Margarine [hoch säurehaltiges Sonnenblumenöl, pflanzliches Fett (Sheabutter), Wasser, Salz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, konzentrierter Zitronensaft], Sonnenblumenöl, pasteurisiertes Eiweiß, pasteurisierte Eier, Hefe, Vollmilchpulver, Salz, Aromen, Sonnenblumenlecithin, Glukosesirup, Emulgatoren: (Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden, Mono- und Diglyceride), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Allergene: Enthält Gluten (Weizen), Milch, Eier. Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sesam und Senf enthalten

Produktbeschreibung: Süßes Hefengebäck, frittiert und tiefgekühlt, mit Zuckergarnitur

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	<5.000.000	Energie	1476 kJ 351 kcal
E. coli	<10	Fett	13 g
Koagulasepos Staph.	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Schimmel	<1.000	Kohlenhydrate	48 g
Bacillus cereus	<100	Davon Zucker	16 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Ballaststoffe	1,8 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Eiweiß	8,8 g
		Salz	0,95 g
		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	

Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung

Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24 h lagern

Zubereitung: Bei Raumtemperatur 60-90 Minuten auftauen lassen. Vor dem Servieren einige Minuten im Ofen erwärmen.

Verpackung: 3x100gx12 pro Karton

Palettierung: Paletten höhe: 2010 mm; Lagen pro Palette: 7; Kartons pro Lage: 8; Kartons pro Palette: 56

Verpackungsmaße: Umkarton 382x292x266mm
Palette EUR/EPAL

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025