



# Produktdaten



## TK Schoko-Kokos-Blechkuchen geschnitten ca. 125g fertig gebacken PFALZGRAF P 460

Artikelnummer: 072999

saftige Schokorührmasse mit einer zarten Kokosfüllung. Dekoriert mit Kokosflocken und mit Gelee abgeglänzt, bringt dieser Blechkuchen die Herzen zum Schmelzen

---

MHD-KZ :	1
Kaliber :	ca. 125g
Conveniencegrad :	fertig gebacken
Basis VPE :	ST (Stück)
Warengruppe :	26 - Backwaren/Torten TK / 045 - Blechkuchen-andere
Bruttogewicht :	2.79 kg
Nettogewicht :	2.5 kg
Abtropfgewicht :	0 g
Tiefe/Breite/Höhe :	398/272/68 mm
Lieferantenartikelnummer :	460
EAN :	4002197904600

---

kJ :	1650
kcal :	394
Zutaten :	Zucker, Wasser, VOLLEI, pflanzliches Öl (Raps), 9,9 % Kokosflocken, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, Stärke (WEIZEN), Feuchthaltemittel (E 420), Glukose-Fruktose-Sirup, 1,5 % stark entölter Kakao, SÜSSMOLKENPULVER, VOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren (E 472 b, E 481, E 472 e), Säuerungsmittel (E 341, E 450, E 330), Salz, Backtriebmittel (E 500), natürliches Aroma, Säureregulator (E 331), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (E 401, E 407, E 410), Dextrose, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Stabilisator (E 415), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Geliermittel (E 508). Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kann Spuren enthalten von : Erdnüsse, Schalenfrüchte, Soja, Lupine  
ernährungsphysiologische  
Kennzeichen : Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

GVO-Kennzeichnungspflichtig  
(lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und  
1830/2003) :

Nein

Durchschnittliche  
Nährwertangaben pro :

100 g

Brennwert : 1650 kj / 394 kcal

Fett : 24,00 g

davon gesättigte Fettsäuren : 6,90 g

Kohlenhydrate : 40,00 g

davon Zucker : 26,00 g

Eiweiß : 5,20 g

Salz : 0,66 g

---

Variante : geschnitten

Lieferanten Kürzel : P

Verkehrsbezeichnung : Schoko-Kokos-Blechkuchen (tiefgefroren)

Hersteller : Pfalzgraf Konditorei GmbH

Marke : PFALZGRAF

Herkunft : Deutschland, Bundesrepublik

Zubereitung : Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden.