

MODELLIERFONDANT

Produkt: Modellierfondant/Rollfondant

Herkunft: Polen

Produktbeschreibung: Eine Wasser-Zucker-Masse von charakteristisch weißer Farbe und typischem süßen Geruch. Der elastische Fondant eignet sich hervorragend zur Dekoration und ist ideal zum Modellieren von Figuren und Ornamenten, zum Eindecken von Torten.

Nährwertangaben je 100 g

Brennwert: 1715 kj/ 406 kcal

Kohlehydrate (%): 83

davon Zucker (%): 69

Fett (g): 8

davon gesättigte Fettsäuren (g): 6

Eiweiß (g): 0

Salz (mg): 0,08

MIKROBIOLOGIE

Gesamtkeimzahl: <50 kbE/g

Schimmel: <10 kbE/g

Hefen: <10 kbE/g

Enterobakterien: <10 kbE/g

Salmonellen: nicht nachgewiesen/ 25g

ALLERGENE

vorhanden (J), nicht vorhanden (N)

Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Gerste) N

Mais J

Erdnüsse und -erzeugnisse N

Schalenfrüchte und -erzeugnisse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.) N

Soja und -erzeugnisse N

Milch und -erzeugnisse (incl. Lactose) Y

Senf und -erzeugnisse N

Sellerie und -erzeugnisse N

Fisch und -erzeugnisse N

Sesam und -erzeugnisse N

Schwefeldioxid (> 10 mg/kg) N

Krebstiere und -erzeugnisse N

Lupine und -erzeugnisse N

Weichtiere und -erzeugnisse N