Artikelpass

Artikel-Nr.: 10706
Datum: 26.11.2026



Butterspritzgebäck mit Zartbitter Schokolade 2,0 kg pro Karton

1. Produktbeschreibung

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unserem köstlichen Butterspritzgebäck mit Zartbitter Schokolade! Die perfekte Verbindung von zarter Buttergebäck-Textur und dem intensiven Geschmack von feiner Zartbitter Schokolade – Ideal in der Kaffeepause zum Kaffee oder Tee.

2. Zutaten

Zutaten: Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: E322 Sojalecithin, natürliches Vanillearoma) (Soja), Butterfett (Milch (einschließlich Laktose)), Mehl (Glutenhaltiges Getreide), Farbstoff:Carotine, Weizenstärke (Glutenhaltiges Getreide), Persipan (Aprikosenkerne, Zucker, invertzuckersirup, Stärke), Eier (Eier), Salz, Backpulver, Phosphat:Diphospate, Backtriebmittel/Säureregulator:Natriumcarbonat , Phosphat:Calciumphosphat, Vanille. Kann Spuren von Erdnüsse, Schalenfrüchte enthalten.

3. Nährwerte

Brennwert:	2.171 kJ
Brennwert:	518 kcal
Fett:	30 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	56 g
-davon Zucker:	30 g
Eiweiß:	5,8 g
Salz:	0,24 g

4. Allergene

Soja und Sojaerzeugnisse:	Vorhanden
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	Vorhanden
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose):	Vorhanden
Eier und Eierzeugnisse:	Vorhanden
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	Spuren
Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, etc. und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	Spuren

Ahnert GmbH
Im Rohnweiher 11-15
D-53797 Lohmar
Tel.: +49 2205 9053210
www.ahnert.gmbh
info@ahnert.gmbh

Sitz der Gesellschaft: Lohmar
Amtsgericht Siegburg, HRB
13961 Geschäftsführer:
Jan Wilkens
Dr. Ralph K. Metternich
Gesellschafter: Andreas Ahnert

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen derer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden. GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung