



Schoggiweggen

Teigling, mit dunkler Schokolade

Art. Nr.	10760
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	30 *
Gewicht (g)	100
Liefereinheit	CT à 100 STK
GTIN-13	7611075107605
Gesamtgewicht (kg)	10.38
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (-18 bis -22°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Gefrorene Teiglinge mit genügend Abstand auf Backblech legen, mit Plastik abdecken und auftauen lassen. An der Wärme (ca. 25°C) bis zur doppelten Grösse treiben lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 210°C (Heissluftofen 180°C) während 14 - 17 Minuten mit Dampf backen.

Sachbezeichnung

Butterhefeteig gefüllt mit dunkler Schokolade, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, SCHOKOLADE 20% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator [E322 AUS SOJA], Vanille), Wasser, BUTTER, WEIZENSTÄRKE, Backhefe, VOLLEI, Zucker, EINGESOTTENE BUTTER, Speisesalz jodiert, GERSTENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, WEIZENQUELLMEHL, VOLLMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1504	Kilokal. ca. (kcal)	359
Fett (g)	19	Kohlenhydrate (g)	42
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11	davon Zucker (g)	13
Eiweiss (g)	5.9	Salz (g)	0.74