



Heiss & Süß GmbH  
Tullner Straße 7, 3033 Altengbach

Tel: 02774/767 39 Fax: -4

[info@heissundsuess.at](mailto:info@heissundsuess.at)

[www.heissundsuess.at](http://www.heissundsuess.at)



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Produktbezeichnung:** Mini-Buttermarillenleck  
**Artikelnummer:** 1128 (Einheit: 30 Stk.)  
**Hersteller:** Heiss & Süß GmbH, Tullner Straße 7, 3033 Altengbach  
**Produktbeschreibung:** Buttermagerührter Kuchen, mit Marillen belegt und Mandeln bestreut.

**Aussehen:** siehe Produktfoto  
**Geruch:** Marille  
**Geschmack:** Marille, Mandeln  
**Abmessungen L/B/H:** 5x3x3,3 cm  
**Gewicht:** 32-40g/Stück

### Zutaten:

- > Marillen 1/2 Frucht 38%
- > Zucker
- > WEIZENMEHL
- > BUTTER 13%
- > HÜHNEREIWEISS
- > Marillenkönfitüre 5%  
(Marillen 60%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: E440; Konservierungsstoff: E202)
- > HÜHNEREIEIGELB pasteurisiert  
(HÜHNEREIEIGELB 99,9%, Säureregulator: E330)
- > MANDELN gehobelt 2%
- > Vanillinzucker  
(Zucker 98,5%, Vanillin 1,5%)
- > natürliches Citrusaroma  
(Aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakte, weitere Bestandteile: Zucker, geriebene Zitronenschalen, Säuerungsmittel: E330, Salz, färbende Pflanzenkonzentrate [Saflor,Zitrone])
- > Zimt
- > Vollsalz  
(Speisesalz, Kaliumjodid)

### Aggregatzustand

**bei Anlieferung:** tiefgekühlt

**Fertigungsgrad:** verzehrfertig

**Zubereitung:** aus der Verpackung nehmen;  
bei Raumtemperatur ca. 60 min/Stk. auftauen

**Haltbarkeit:** bei konstanten -18°C: siehe Mindesthaltbarkeitsdatum  
im Kühlschrank bei + 4°C: versiegelt 3 Tage, offen 2 Tage  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**MHD ab Produktion:** 365 Tage  
**Restlaufzeit:** 182 Tage

**Nährwerten (pro 100g):**

Brennwert in kj:	1 379	Brennwert in kcal:	330
Fett (g):	17,00		
davon ges. FS (g):	10,00		
Kohlenhydrate (g):	38		
davon Zucker (g):	26		
Eiweiß (g):	5,4		
Salz (g)	0,06		

**Vegetarisch:**  Ja  Nein **Vegan:**  Ja  Nein  
**Alkoholfrei:**  Ja  Nein **Sonstiges:**  Ja  Nein

**Allergene:**

		im Rezept enthalten	im Betrieb verwendet
Glutenhaltiges Getreide u. - Erzeugnisse	A	X	X
Krebstiere und Erzeugnisse	B		
Eier und Eierzeugnisse	C	X	X
Fisch und Fischerzeugnisse	D		
Erdnüsse und Erzeugnisse	E		X
Soja und Erzeugnisse	F		X
Milch und Erzeugnisse	G	X	X
Lactose	G	X	X
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	H	X	X
Sellerie und Erzeugnisse	L		
Senf und Erzeugnisse	M		
Sesamsamen und Erzeugnisse	N		
Lupinen und Erzeugnisse	P		X
Weichtiere und Erzeugnisse	R		
Schwefeldioxid u. Sulfite >10mg/kg	O		X

Diese Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU sowie den Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts.  
Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Datum: 31.10.2024