



JOHANNISBEERTRAUM



Artikel-Nr. 194169

BESCHREIBUNG:

Johannisbeertraum - Fruchtig. Frisch. Unwiderstehlich.

Entdecke unseren traumhaften veganen Johannisbeerkuchen, der mit seiner feinen Säure und natürlichen Fruchtigkeit jeden Gaumen verführt. Saftig gebackener Teig bildet die perfekte Grundlage für ein üppiges Topping aus einem Johannisbeerfrosting, liebevoll aufgespritzt als kunstvolles Dekor – ein echter Hingucker und der krönende Abschluss dieses sommerlichen Kuchentraums.

ZUTATEN:

Johannisbeeren rot* 24%, **Dinkelmehl Type 630**** 23%, Rübenzucker*, Sonnenblumenöl*, vegane Frischcreme natur (Wasser, **Sojaextrakt***, Kokosfett*, **Mandelmark***, Salz, Stabilisator: Johannisbrotkernmehl*, Kulturen), Margarine (Palmöl*, Sonnenblumenöl*, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensaft*), Puderzucker (Rohrohrzucker*), Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Reinweinsteinpulver, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Maismehl*), Maisstärke*, Wasser, Ackerbohnenmehl*, Vanillezucker (Rohrohrzucker*, Bourbon-Vanille*), Steinsalz, Johannisbrotkernmehl*

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

****Dinkel, Emmer** und **Einkorn** sind **Urweizenarten**, aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

Da wir in unserer Backstube täglich viele verschiedene Produkte herstellen, können wir trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind.

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	1.442 kJ
Brennwert in kcal	346 kcal
Fett	19,4 g
...davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Kohlenhydrate	37,5 g
...davon Zucker	19,7 g
Eiweiss	3,9 g
Ballaststoffe	2,2 g
Salz	1,1 g

HINWEIS ZUR NÄHRWERTANGABE:

Die Nährwertberechnung erfolgt mit Hilfe einer handelsüblichen Software auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels und Rohstoffspezifikationen unserer Lieferanten. Trotzdem sind die Nährwerte als ca.-Werte zu verstehen und unterliegen natürlichen Schwankungen.