



DERGUGL

Artikelnummer 88027 4 Feine Gugl der Saison Herbst/Winter

Nettogewicht: 56 g

4 Sorten feine Rührteigkuchen:

Bourbon Vanille mit 14% Mandeln und Bourbon-Vanille; Schokolade-Cranberry mit 6% getrockneten Cranberries und 4% Schokodrops; Pistazie-Mohn mit 5% Pistazien und 7% Mohn; Brownie mit 7% Schokolade und 5% Kakao.

Zutaten:

VOLLEI, BUTTER, Zucker, **WEIZENMEHL, MANDELN**, Feuchthaltemittel: Sorbit; Orangensaft (aus Orangensaftkonzentrat), Mohn, dunkle Kuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Lecithin (**SOJA**); Vanille-Extrakt), getrocknete Cranberries, **PISTAZIEN**, Rohrzucker, Schokoladendrops (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: Lecithin (**SOJA**)), fettarmes Kakaopulver, Kakao, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Rote Beete Saftkonzentrat, Säureregulator: Natriumacetat; Karottensaftkonzentrat, **WEIZENSTÄRKE**, natürliches Vanillearoma, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Zucker), Zimt, Bourbon Vanille gemahlen, Meersalz, Sonnenblumenöl, Farbstoff: Echtes Karmin, Paprikaextrakt, E141, Riboflavin; Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure.

Kann Spuren enthalten von: andere Schalenfrüchte, Sesam.

Nährwertangaben	je 100 g
Energie	1815 kJ
Energie	435 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	23 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	0,12 g

Anmerkung zur Aufbewahrung:

Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, DerGugl ist ein sensibles Feingebäck. Vermeiden Sie nach der Lieferung Temperaturschwankungen. Bewahren Sie die Gugl bei Raumtemperatur, möglichst kühl, auf. Legen Sie sie bitte nicht in die Sonne oder auf die Heizung. Unter diesen Bedingungen werden die originalverpackten Gugl wie angegeben frisch bleiben.

MHD: siehe Aufdruck am Produkt

Diese Spezifikation basiert auf der Rezeptvariante: 2 vom 15.08.2016

Erstelldatum: 07.11.17

**Produktpass**

Produktbezeichnung: Geldermann Grand Carte Blanche	
Verkehrsbezeichnung: Qualitätsschaumwein im Sinne der VO (EU) 1308/2013	
Flaschengrößen:	200 ml
GTIN-Nr. 200 ml Fl.:	4008982 48207 0
Artikel-Nr. 200 ml Fl.:	148287
Hersteller: Geldermann Privatsektkellerei GmbH	
Vertrieb: Geldermann Privatsektkellerei GmbH 79206 BREISACH	
Herstellverfahren: Transvasiermethode	
Produktbeschreibung: Carte Blanche ist eine erlesene Komposition aus Weinen der Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay, Pinot Noir und Ugni Blanc. Aussehen/Farbe: hellgelb Bukett: gelbe Früchte Mousseux: feine Perlen Geschmack: eleganter, körperreicher Charakter, vor allem geprägt von vollreifen Pineau de Loire Trauben	
Alkoholgehalt	11,5 – 12,5 %vol
Gesamtsäure	6,0 – 7,0 g/l
Dosage Zucker	22 – 24 g/l
Freies SO ₂	20 – 30 mg/l
Druck bei Abfüllung	5 – 5,5 bar
Kennzeichnungspflichtige Stoffe:	
Allergene	Sulfite
Zusatzstoffe	keine
GVO	keine
Durchschnittliche Nährwerte:	
	pro 100 ml
Energie	327 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	2,8 g
davon Zucker	2,3 g
Verwendungszweck:	
• Genussmittel • Keine Abgabe an Kinder und Jugendliche (§9 JuSchG) • Nicht für den Konsum durch Schwangere und Alkoholranke geeignet • Für eine vegane Lebensweise nicht geeignet	
Aufbewahrung: Sekt ist trinkfertig, wenn er die Kellerei verlässt. Die Lagerung sollte kühl und dunkel erfolgen. Der Verzehr wird innerhalb von 2 Jahren empfohlen.	

