



DERGUGL

Artikelnummer 88134 **4 Feine MünchenGugl**
in blau-weißer Faltschachtel

Nettogewicht: 56 g

4 Sorten feine Rührteigkuchen:

Weißer Schokolade-Blaubeere mit 11% Mandeln, 8% getrockneten Heidelbeeren, 6% weißer Kuvertüre, Blaubeersaftkonzentrat und Blaubeeren;

Brownie mit 7% Schokolade und 5% Kakao;

NuKaraSa mit 13% Nüssen, 5% Karamellstücken und Meersalz;

Apfel Mandel Nougat mit 9% getrockneten Äpfeln, 17% Mandeln und 3% Nougat.

Zutaten:

VOLLEI, Zucker, **BUTTER, WEIZENMEHL, MANDELN**, Feuchthaltemittel: Sorbit; getrocknete Äpfel, getrocknete Heidelbeeren, Orangensaft (aus Orangensaftkonzentrat), dunkle Kuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Lecithin (**SOJA**); Vanille-Extrakt), weiße Kuvertüre (Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Emulgator: Lecithin (**SOJA**); natürliches Vanillearoma), Aroma, Karamellstücke (gesüßte **KONDENSMILCH**, Zucker, Glukosesirup, **BUTTERFETT**, Feuchthaltemittel: Sorbit; Emulgator: E471), **HASELNÜSSE**, fettarmes Kakaopulver, Nougat (Zucker, **HASELNUSSKERNE**, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Lecithin; Vanillepulver), Calvados 40%vol., Glukosesirup, Kakao, **CASHEWKERNE, PARANÜSSE**, Meersalz, Glukose-Fruktose-Sirup, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Blaubeersaftkonzentrat, **WALNÜSSE**, Reismehl, Blaubeeren, Säureregulator: Natriumacetat; schwarzes Karottensaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Ethylalkohol, Holunderbeerkonzentrat, natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma, Säuerungsmittel: Citronensäure.

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, andere Schalenfrüchte, Sesam, Schwefeldioxid.

Nährwertangaben	je 100 g
Energie	1784 kJ
Energie	428 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	25 g
Ballaststoffe	3,4 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,29 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: 1 vom 29.07.2016

Erstelldatum: 08.11.17

Produktpass

Produktbezeichnung: Geldermann Carte Blanche	
Flaschengrößen: 200 / 375 / 750 / 1500 / 3000 ml	
Verkehrsbezeichnung: <input checked="" type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein im Sinne der VO(EG) 479/2008	
GTIN-Nr. 750 ml Fl.: 4008982 08405 2 Artikel-Nr. 750 ml Fl.: 108405	Ausstattung:
Hersteller: Geldermann Privatsektkellerei GmbH D-79206 Breisach/Rhein	
Vertrieb: Geldermann Privatsektkellerei GmbH D-79206 Breisach/Rhein	
Produktbeschreibung: <u>Farbe:</u> hellgelb <u>Bukett:</u> gelbe Früchte <u>Mousseux:</u> feine Perlen <u>Geschmack:</u> 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: 22,0 - 24,0 g Zucker/l Freies SO ₂ : 20 - 30 mg/l Druck bei Abfüllung: 5,0 - 5,5 bar Mikrobiologie: mikrobiologisch stabil	
Verwendungszweck: <ul style="list-style-type: none"> • Genussmittel • Keine Abgabe an Kinder und Jugendliche (§ 9 JuSchG) • Nicht für den Konsum durch Schwangere und Alkoholranke geeignet • Für vegane Lebensweise nicht geeignet 	
Herstellverfahren: Fermentation <input checked="" type="checkbox"/> Klassische Flaschengärung <input type="checkbox"/> Transvasiermethode <input type="checkbox"/> Tankgärverfahren	Nährwerte*: 100 ml enthalten durchschnittlich: Energie: 327 kJ (79 kcal) Kohlenhydrate: 2,8 g - davon Zucker: 2,3 g
Kennzeichnungspflichtige Stoffe: <ul style="list-style-type: none"> • Allergene: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite <input type="checkbox"/> Ei (u.a. Lysozym, Albumin) <input type="checkbox"/> Milch (u.a. Casein) • GVO: keine • Glutenfrei 	
Aufbewahrung: Sekt ist trinkfertig, wenn er die Kellereien verlässt. Lagerung sollte kühl und dunkel erfolgen. Verbrauch wird innerhalb von 2 Jahren empfohlen.	

Datum: Mai 2016

* freiwillige Angaben