



Pancake Schokonella

Eierpannkuchen – die süße Versuchung.

Ob warm oder kalt – mit diesem Gericht verwöhnen Sie Ihre Gäste! Die Eierpannkuchen Schokonella versprechen eine schnelle Zubereitung und wahren Genuss.



Eierpfannkuchen gefüllt mit der bekanntesten Nuss-Nougat Creme der Welt

- zeitsparend
- schnell und einfach zubereitet
- erwärmen und schon verzehrfertig
- gleichbleibende Form und Farbe

Zutaten

Vollmilch, Nuss-Nougat-Creme, Weizenmehl, frische Eier aus Bodenhaltung, Rapsöl, Jodsalz

Haltbarkeit und Lagerung

12 Monate bei -18°C

Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g
Salmonellen nicht nachweisbar

Nährwerte

| | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ: | 1128 |
| kcal: | 270 |
| Eiweiß (g): | 6,6 |
| Kohlenhydrate (g): | 28,8 |
| Fett (g): | 13,9 |

Zubereitung und Verwendung

Ob warm oder kalt, Eierpfannkuchen können Sie zu jeder Mahlzeit servieren.

Im Ofen Heißluft, 25 Minuten bei 160°C

In der Mikrowelle abgedeckt ca. 3 min (aufgetaut ca. 2 min) bei 800 Watt.

Im Konvektomat abgedeckt bei 80 % Dampf und 160°C für ca. 9 min (aufgetaut ca. 4 min) erhitzen.



Verpackungseinheiten



Poly-Beutel im Karton
50x90 g



Poly-Beutel im Karton
6x10 Pfannkuchen



tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0
info@ovofit.de · www.ovofit.de

