



Strawberry Mousse Cake 20 Biter

Luftig kakebunn, fruktig jordbærfyll og jordbærkrem med en lekker "swirl". Veganvennlig.

Varenummer: 104176 | EPD-nummer: 6857080 | GTIN: 04002197930005



PRODUSENT:
BAXT AS

VAREMERKE:
Bakeverket

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 331 32 780

post@baxt.no

www.baxt.no

149 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Bakeverket

Ingredienser

Vann, sukker, 12,8 % jordbær, vegetabilsk olje (raps), **HVETEMEL**, invertsukkersirup, stivelse (**HVETE**), 3,9 % jordbærpuré, dekstrose, eplemos, tørket glukosesirup, **HVETEGLUTEN**, alfa-cyklodekstrin, modifisert stivelse, hevemidler (E 500, E 450), fortykningsmidler (E415, E410, E440, E412, E406, E401), naturlig aroma, salt, farge av plantekonsentrater (rødbeter, aronia, gulrot, saflor, hyllebær), naturlig bourbonvaniljearoma, farge av planteekstrakter (gulrot), surhetsregulerende middel (E330), vegetabilsk fett (kokos), jordbærjuicekonsentrat, maltodekstrin, stabilisator (E 516), vegetabilsk protein (erter).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasinøtter, Valnøtter), Peanøtter, Soya og Lupin**

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 228 kJ/ 269 kcal
Fett	13,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	33,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	21,00 g
Protein	3,30 g
Salt	0,57 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	
Varenummer	104176
EPD-nummer	6857080
GTIN	04002197930005
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	27.05.2026
Oppdatert dato	22.06.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-26 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>