



DERGUGL

Art.Nr. 90063 Der Gugl-Geschenkbox mit Sekt 0,375l und 9 Feine MuttertagsGugl Sonderkollektion

Rührteigkuchen (Himbeer Rose mit 5% getrockneten Himbeeren, 1% Himbeerpaste und 2% Rosenwasser / Kokos-Limone – mit 16% Kokosmilch, 15 % Kokosraspel und 2,9% Limettenabrieb / Brownie mit 6,5% Schokolade und 4,5% Kakao / Ruinart Rosé mit 1% Ruinart Rosé und 4,6% Marc de Champagne / Marzipan Feige - mit 16% Marzipan und 10% getrockneten Feigen / Schokolade Kirsch – mit 5% Schokolade und 8% getrockneten Sauerkirschen / Apfel Mandel Nougat – mit 9% getrockneten Äpfeln, 17% Mandeln und 3% Nougat / Zitrone Eierlikör - mit 2,3% Eierlikör, 1% Zitronenschale)

Zutaten:

VOLLEI, Zucker, BUTTER, WEIZENMEHL, MANDELN, Feuchthaltemittel Sorbit, Marzipanrohmasse (48% MANDELN, Zucker, Wasser), Kokosnussmilch (Kokosnussextrakt (85%), Wasser), Kokosraspel, Kuvertüre Zartbitter (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHIN, Vanille-Extrakt), Marc de Champagne (50%vol.), getrocknete Feigen, Äpfel, Sauerkirschen, Aprikosen, Himbeeren; Kakao, Orangensaft aus Konzentrat, Aromen, Nougat (Zucker, 41% HASELNUSSKERNE, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithin, Vanillepulver), Limettenschale, Amaretto (21% vol.), EIERLIKÖR (20%vol.), Rosenwasser (Wasser, Rosenöl, Alkohol), Konservierungsstoffe (E224, E202, SCHWEFELDIOXID), Calvados (40%vol.) Champagner, WEIZENSTÄRKE, Himbeerpaste (Glucosesirup, Invertzuckersirup, 15% Himbeermark, Säuerungsmittel Citronensäure; Ethylalkohol, Holundersaftkonzentrat, modifizierte Stärke; Aroma, Säureregulator Natriumcitrat), Zitronenschale, Säureregulatoren E330, E262, Reismehl, Karamellzuckersirup, Farbstoffe (Beta-Carotin, Echtes Karmin), Paprikaextrakt, Ingwer, Meersalz. Kann Spuren von Lupinen, Sesam, Erdnüssen und anderen Schalenfrüchten enthalten.

Nährwertangaben	Je 100g
Energie	1.761 kJ 423 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	23 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	0,09 g



DERGUGL

Nettogewicht: 126g

Anmerkung zur Aufbewahrung: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, Der Gugl 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

Erstelldaten

<i>Erstellt durch:</i>	<i>DK</i>	<i>Version / Erstelldatum:</i>	<i>1.0/ 21.03.16</i>
<i>Änderungen zur vorherigen</i>		<i>Neuerstellung:</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>Version:</i>			

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