



# DERGUGL

Artikelnummer **88133**      **4 Feine FestGugl**  
**in goldener Fest-Faltschachtel**

Nettogewicht: 56 g

4 Sorten feine Rührteigkuchen:  
Pistazie-Mohn mit Goldflocken mit 8% Mohn, 5% Pistazien und Goldflocken;  
Brownie mit 7% Schokolade und 5% Kakao;  
Bourbon Vanille mit 14% Mandeln und Bourbon-Vanille;  
NuKaraSa mit 13% Nüssen, 5% Karamellstücken und Meersalz.

## Zutaten:

**VOLLEI**, Zucker, **BUTTER, WEIZENMEHL, MANDELN**, Feuchthaltemittel: Sorbit; Orangensaft (aus Orangensaftkonzentrat), Mohn, dunkle Kuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Lecithin (**SOJA**); Vanille-Extrakt), Aroma, **PISTAZIEN**, Karamellstücke (gesüßte **KONDENSMILCH**, Zucker, Glukosesirup, **BUTTERFETT**, Feuchthaltemittel: Sorbit; Emulgator: E471), **HASELNÜSSE**, fettarmes Kakaopulver, Kakao, **CASHEWKERNE, PARANÜSSE**, Meersalz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; **WALNÜSSE**, Säureregulator: Natriumacetat; Karottensaftkonzentrat, Zimt, Bourbon Vanille gemahlen, Salz, Farbstoff: E141, Riboflavin; Gold.

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

Nährwertangaben	je 100 g
Energie	1824 kJ
Energie	438 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	23 g
Ballaststoffe	3,1 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	0,31 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

<b>Produktbezeichnung:</b> Geldermann Carte Blanche	
<b>Flaschengrößen:</b> 200 / 375 / <b>750</b> / 1500 / 3000 ml	
<b>Verkehrsbezeichnung:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein im Sinne der VO(EG) 479/2008	
<b>GTIN-Nr. 750 ml Fl.:</b> 4008982 08405 2 <b>Artikel-Nr. 750 ml Fl.:</b> 108405	<b>Ausstattung:</b>
<b>Hersteller:</b> Geldermann Privatsektkellerei GmbH D-79206 Breisach/Rhein	
<b>Vertrieb:</b> Geldermann Privatsektkellerei GmbH D-79206 Breisach/Rhein	
<b>Produktbeschreibung:</b> <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 <sub>2</sub> : 20 - 30 mg/l Druck bei Abfüllung: 5,0 - 5,5 bar Mikrobiologie: mikrobiologisch stabil	
<b>Verwendungszweck:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Genussmittel</li> <li>• Keine Abgabe an Kinder und Jugendliche (§ 9 JuSchG)</li> <li>• Nicht für den Konsum durch Schwangere und Alkoholranke geeignet</li> <li>• Für vegane Lebensweise nicht geeignet</li> </ul>	
<b>Herstellverfahren:</b> Fermentation <input checked="" type="checkbox"/> Klassische Flaschengärung <input type="checkbox"/> Transvasiermethode <input type="checkbox"/> Tankgärverfahren	<b>Nährwerte*:</b> 100 ml enthalten durchschnittlich:  Energie: 327 kJ (79 kcal) Kohlenhydrate: 2,8 g - davon Zucker: 2,3 g
<b>Kennzeichnungspflichtige Stoffe:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergene:             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Sulfite</li> <li><input type="checkbox"/> Ei (u.a. Lysozym, Albumin)</li> <li><input type="checkbox"/> Milch (u.a. Casein)</li> </ul> </li> <li>• GVO: keine</li> <li>• Glutenfrei</li> </ul>	
<b>Aufbewahrung:</b> 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