

## Gottlieber Hüppen Classic

### Hersteller | Fabricant

Gottlieber Spezialitäten AG  
Eспенstrasse 6  
CH-8274 Gottlieben

### Produktbeschreibung

Feine, einzeln gerollte Waffelröllchen mit zart schmelzenden Gourmet-Crème-Füllungen (60%) - Vanille, Caramel, Mandel -

### Description du produit

Crêpes extra fines de production artisanale suisse, fourrées d'un crème au chocolat délicieusement fondante (60%) - vanille, caramel, amande

### Bestätigungen

- Das Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen und Europäischen Lebensmittelrecht.
- Das verwendete Palmfett (Palm, Palmkern) ist RSPO-SG zertifiziert.
- Das Produkt wird nicht bestrahlt.
- Das Produkt wird nicht mit GVO hergestellt.

### Confirmations

- Ce produit est conforme aux exigences de la législation suisse et européenne sur les denrées alimentaires.
- La graisse de palme utilisée (palme, palmiste) est certifiée RSPO-SG.
- Ce produit n'est pas irradié.
- Ce produit n'est pas fabriqué avec des OGM.

### Zutaten

Zucker, Weizenmehl, pflanzliche Fette (Kokos, Palm°, Palmkern°, Sonnenblume), Mandel, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Lactose, Haselnuss, Kakaomasse\*, Kakaobutter\*, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Eigelbpulver\*\*, Caramel, Speisesalz, natürliche Aromen

### Ingrédients

sugar, wheat flour, vegetable fats (coconut, palm°, palm kernel°, sunflower), almond, whole milk powder, skimmed milk powder, lactose, hazelnut, cocoa mass\*, cocoa butter\*, emulsifier (sunflower lecithin), egg yolk powder\*\*, caramel, table salt, natural flavor

\* aus fairem Handel

\*\* Eier aus Freilandhaltung

° nachhaltig

\* de commerce équitable

\*\*\* œufs d'élevage en plein air

° de cultures durables

### Nährwerte | valeurs nutritives /100g

Energiewert	Valeur énergétique	2164	kJ	517	kcal
Fett	Lipides	28.7	g		
davon gesättigte Fettsäuren	dont acides gras saturés	18.8	g		
Kohlenhydrate	Glucides	58.2	g		
davon Zucker	dont sucres	35.9	g		
Eiweiss	Protéines	6.1	g		
Salz	Sel	0.2	g		

Berechnete Werte, natürliche Abweichungen möglich | valeurs calculées, écarts naturels possibles

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen: gerollte Waffel mit cremiger Füllung  
Geschmack Waffel: leicht süsslich, typisch nach Waffel  
Geschmack Füllung: süss, Cremefüllung mit Vanille, Caramel, Mandel  
Konsistenz: knusprige Waffel mit zarter Füllung

### Propriétés sensorielles

Apparence: gaufrette roulée avec un fourrage crémeux  
Gût de la gaufre: légèrement sucré, typique d'une gaufrette  
Gût de la crème: sucré, crème fourrée au vanille, caramel, amande  
Consistance: gaufre croustillante fourrées d'une crème

### Chemische & physikalische Eigenschaften

Grösse Standard	Grösse Mini
Länge: 125mm	Länge: 30mm
Durchmesser: 15mm	Durchmesser: 15mm
Gewicht: 15.3g   ± 0.3g	Gewicht: 3.8g   ± 0.2g
Waffelanteil: 40%	
Füllunganteil: 60%	
Korngrößenverteilung Füllung: 26µm   ± 5µm	
a <sub>w</sub> -Wert: ca. 0.13	
pH-Wert: ca. 5.6	

### Propriétés chimique et physiques

Taille standard	Taille mini
Longeur: 125mm	Longeur: 30mm
Diamètre: 15mm	Diamètre: 15mm
Pondération: 15.3g   ± 0.3g	Pondération: 3.8g   ± 0.2g
Contenu de la gaufre: 40%	
Portion de la crème: 60%	
Granulométrie de la crème: 26µm   ± 5µm	
Valeur a <sub>w</sub> : approx. 0.13	
Valeur pH: approx. 5.6	

<b>Mikrobiologie</b>				<b>Microbiologie</b>			
Gesamtkeimzahl:	<	100'000	KbE /g	Nombre total de germes:	<	100'000	cfu /g
Hefe:	<	100	KbE /g	Moules:	<	100	cfu /g
Schimmel:	<	100	KbE /g	Leuvres:	<	100	cfu /g
Enterobacteriaceae:	<	100	KbE /g	Enterobacteriaceae:	<	100	cfu /g
E. coli:	<	100	KbE /g	E. coli:	<	100	cfu /g
Staph. aureus:	<	10	KbE /g	Staph. aureus:	<	10	cfu /g
Salmonellen:	neg.	25	g	Salmonella:	neg.	25	g
<b>Allergene</b>				<b>Allergènes</b>			
	ja	nein	möglich		oui	no	possible
Glutenhaltiges Getreide	x			Céréales contenant du gluten	x		
Krebstiere		x		Crustacés		x	
Eier	x			Œufs	x		
Fisch		x		Poisson		x	
Erdnüsse		x		Cacahuètes		x	
Sojabohnen		x		Fèves de soja		x	
Milch inkl. Lactose	x			Lait (Lactose)	x		
Mandeln	x			Amandes	x		
Haselnüsse	x			Noisettes	x		
Sellerie		x		Céleri		x	
Senf		x		Moutarde		x	
Sesam		x		Sésame		x	
Schwefeldioxid und Sulfite		x		Dioxyde de soufre et sulfite		x	
Lupinen		x		Lupins		x	
Weichtiere		x		Mollusques		x	
<b>Lagerbedingungen</b>				<b>Conditions de stockage</b>			
Lichtgeschützt, kühl und trocken lagern.				Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.			
Temperatur: < 20°C   Verkauf: max. 24°C				Température: < 20°C   Vente: max. 24°C			
Relative Luftfeuchte: < 60%				Humidité relative: < 60%			
<b>Haltbarkeit</b>				<b>Durabilité</b>			
Unter Einhaltung der Lagerbedingungen und in ungeöffneter Originalverpackung: 12 Monate ab Produktionsdatum				Dans le respect des conditions de stockage et dans l'emballage d'origine non ouvert: 12 mois à compter de la date de production.			
<b>Verpackung</b>				<b>Emballage</b>			
Primärverpackung:	OPP-Monofolie (Kaltsiegel)			Emballage primaire	OPP-monofilm (scellé à froid)		
Sekundärverpackung:	Karton (weitere auf Anfrage)			Emballage secondaire	boîte en carton (autres sur demande)		
<b>Anmerkungen</b>				<b>Notes</b>			
Die Angaben in diesem Dokument sind vertraulich zu behandeln und eine Weiterleitung an Dritte ist ohne Zustimmung der Gottlieber Spezialitäten AG nicht erlaubt.				Les informations contenues dans ce document doivent être traitées de manière confidentielle et leur transmission à des tiers n'est pas autorisée sans le consentement de Gottlieber Spezialitäten AG.			
Spezifikation elektronisch erstellt, gültig ohne Unterschrift.				Fiche technique créée électroniquement, valable sans signature.			