

Artikel 9269

Pfirsich-Maracuja-Cheesecake - Käsekuchen mit Pfirsich- und Maracujazubereitung (tiefgefroren), 1550 g e

in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197092697

Umkarton: 4002197992690

Abmessungen:

d = 24 cm

Zutaten:

33,8 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, Zucker, 14,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, **Weizenmehl**, 6,0 % Pfirsiche, **Vollei, Butter**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, pflanzliches Fett (Kokos), Stärke (**Weizen**), Invertzuckersirup, 0,4 % Maracujasaftkonzentrat, **Magermilchpulver**, Salz, Glukosesirup, natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E 330, E 341, E 450), Verdickungsmittel (E 412, E 410), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Kürbis), Dextrose, **Hühnereieiweißpulver**, **Milcheiweiß**, Backtriebmittel (E 500), natürliches Maracuja-Aroma.

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.



Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

Keine

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Eine leckere Kombination aus einer Käsemasse mit Frischkäse, Sahne sowie einer leckeren Pfirsichzubereitung. Optisch abgerundet wird dieser Cheesecake durch eine Maracujazubereitung, die mit der Käsemasse verstrudelt wird. Der Boden besteht aus einem hellen Cookie-Teig. Kann Pfirsichkerne enthalten.

Mikrobiologische Daten:			Durchschn. Nährwerte pro 100 g:			Ernährung:	
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB			Energie	1.130 kJ	270 kcal	vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>
Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			Fett:		14 g	vegan:	<input type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	davon gesättigte Fettsäuren:		9,1 g	palmölfrei:	<input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl	100 000	--	Kohlenhydrate:		31 g	laktosefrei*:	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	100	1 000	davon Zucker:		23 g	enthält Alkohol:	<input type="checkbox"/>
E. coli	10	100	Eiweiß:		4,8 g		
Schimmelpilze	1000	--	Salz:		0,48 g		
S. aureus	10	100	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.				
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000					
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g						
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g						

Haltbarkeit:

18 Monate ab Herstellung

Lagerung/ Transport:

bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit:

mindestens 6 Monate

Auftauanleitung:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Verpackung:

Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette

6 Kuchen / VE

6 VE / Lage

7 Lagen

42 VE / Palette

Verpackungsmaße:

Faltschachtel

26.1 x 26.2 x 6.6 cm

1716 g

Umkarton

53.6 x 26.5 x 20.0 cm

10617 g

Palette

120.0 x 80.0 x 155.0 cm

467,2 kg

390.6 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch