

Artikel 9150

Himbeer-Stracciatella-Torte- mit kakaohaltiger Fettglasur (tiefgefroren), 1.700 g e

in 12 Portionen geschnitten



EAN:

Stück: 4002197091508 Umkarton: 4002197991501

Abmessungen:

d=28cm, h= 57 +/-4mm

Zutaten:

24,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 12,8 % Himbeeren, Zucker, Wasser, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), Stärke (**Weizen**), 4,4 % **Marzipanrohmasse (Mandelkerne)**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Invertzuckersirup, 3,1 % Schokoladenstreusel (Zucker, Kakaomasse, stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322), Glukosesirup), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, 1,7 % kakaohaltige Fettglasur (Zucker, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator (E 322)), 1,4 % Himbeerpüree, **Süßmolkenpulver, Magermilchpulver**, Gelatine, Backtriebmittel (E 341, E 450, E 500), natürliches Aroma, Stabilisatoren (E 410, E 440, E 412, E 516), Salz, Gelmittel (E 406), Zitronensaftkonzentrat, färbendes Pflanzenkonzentrat (Aronia), Säuerungsmittel (E 330), Verdickungsmittel (E 401), **Laktose**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Glukosesirup.

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß § 5:

mit kakaohaltiger Fettglasur

(Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV))

Produktbeschreibung:

Rührteig mit Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit köstlicher Himbeerezubereitung und lockerer Sahne mit Vanillegeschmack. Verstrudelt mit einem Dekor aus Himbeerezubereitung und einer kakaohaltigen Fettglasur.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 1.293 kJ 309 kcal	vegetarisch: <input type="checkbox"/>
	Fett: 19 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 6,4 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
Aerobe Keimzahl Richtwert [KbE/g] Warnwert [KbE/g]	Kohlenhydrate: 31 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae 100 1 000	davon Zucker: 22 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
E. coli 10 100	Eiweiß: 3,5 g	
Schimmelpilze 1000 --	Salz: 0,30 g	
S. aureus 10 100		
präsumtive Bacillus cereus 100 1 000	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	
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 4 Kuchen / VE 4 VE / Lage 10 Lagen 40 VE / Palette

Verpackungsmaße:

	Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel	29.4 x 29.4 x 7.5 cm	1882 g
Umkarton	59.9 x 30.2 x 15.5 cm	7849 g
Palette	120.0 x 80.0 x 170.0 cm	335,3 kg 272 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 einmal ab.