

## Artikelnummer 8106837 Cream-Cheesecake „New York Style“

America's Best Choice! Auf einem leckeren Mürbeteig-Bröselboden befindet sich eine cremig-samtige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe.



14 Portionen  
Ø 24 cm



Erlenbacher

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
1950g	Ø 24cm	ca. 140g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
6	14	vorgeschnitten	8106837

## Bezeichnung des Lebensmittels

Brösel-Mürbeteigboden mit Käsemasse (78%), tiefgefroren, vorgeschnitten in 14 Portionen.

## Zutaten

ZUTATEN: FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe (40%), Zucker, Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, Palmfett, modifizierte Stärke, SAHNE, SÜSSMOLKENPULVER, Gelatine, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, Speisesalz, Backtriebmittel (E450, E500), Dextrose, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), natürliches Aroma, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), MILCHEIWEISS, Emulgatoren (E322, E471), Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

## Auftauempfehlung:

Auftauempfehlung: Den Kuchen im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6–7°C): ganzer Kuchen ca. 12 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21–22°C): ganzer Kuchen ca. 8 Stunden auftauen lassen.

Stand 14.03.2023

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nutrition information per 100g of product
<b>kJ</b>	1397 kJ
<b>kCal</b>	335 kcal
<b>Fett</b>	21,4 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	11,4 g
<b>Kohlenhydrate</b>	29,7 g
<b>davon Zucker</b>	20,1 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,4 g
<b>Eiweiß</b>	5,7 g
<b>Salz</b>	0,5 g
<b>Gluten</b>	
<b>Lactose</b>	
<b>Galactose</b>	

## Allergene

Allergene	als Zutat enthalten	als Spur im Produkt - Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja
<b>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Nein
<b>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Ja	Ja
<b>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Ja
<b>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Ja
<b>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Ja
<b>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Nein
<b>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Nein
<b>Schweifeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l</b>	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nein	Nein

Stand 14.03.2023

## **Produktabmessungen**

<b>MHD</b>	18 Monate
<b>Restlaufzeit</b>	3 Monate
<b>Länge</b>	255mm
<b>Breite</b>	253mm
<b>Höhe</b>	63mm

## **Angaben Stück**

<b>GTIN FS</b>	4,00431E+12
<b>Nettogewicht</b>	1950g
<b>Bruttogewicht</b>	2118g
<b>Länge</b>	255mm
<b>Breite</b>	253mm
<b>Höhe</b>	63mm

## **Angaben Karton**

<b>GTIN UK</b>	4,00431E+12
<b>Material</b>	Papier/ Pappe
<b>Verkaufspackungsgewicht</b>	1368g
<b>Nettogewicht</b>	11700g
<b>Länge</b>	518mm
<b>Breite</b>	266mm
<b>Höhe</b>	201mm

Stand 14.03.2023

## **Angaben Palette**

<b>Typ</b>	Euro
<b>Handling</b>	Mehrweg
<b>Anzahl Kartons pro Lage</b>	6
<b>Anzahl Lagen</b>	8
<b>Anzahl Einzelverpackungen pro Palette</b>	288
<b>Nettogewicht</b>	562kg
<b>Bruttogewicht exkl. Palette</b>	610kg
<b>Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)</b>	632kg
<b>Gewicht Verpackung</b>	48kg
<b>Anzahl Verpackungen im Karton</b>	6
<b>Länge</b>	1200mm
<b>Breite</b>	800mm
<b>Höhe</b>	1753mm

Stand 14.03.2023