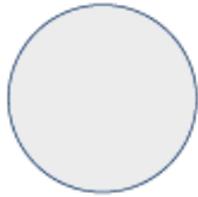


Artikelnummer 8109266
Birne-Helene-Torte

Der Dessertklassiker als Tortengenuss! Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei lockeren Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne und Birnenstücken. Darauf eine fruchtige Birnensahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden. Eine Birnensahne mit verstrudelm Dekor aus Birnenfruchtzubereitung, dunkler Kakaocreme und Schokoladenraspel, rundet den Tortenklassiker ab.



ø 28 cm

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Zustand
2350g	ø 28cm		

St./Kt.	Schnitt	Art.-Nr.
4	ungeschnitten	8109266

Bezeichnung des Lebensmittels

Kakao-Sahnefüllung (19%) mit eingestreuten Birnenwürfeln liegt zwischen zwei Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden, hierauf unter einem Biskuitboden eine Birnen-Sahne-Füllung (18%) mit eingestreuten Birnenwürfeln, bedeckt mit Birnen-Sahnefüllung (8%) und eingestrudelter Birnen-Zubereitung (7%), dekoriert mit Schokoladenspänen, tiefgefroren.

Zutaten

ZUTATEN: SCHLAGSAHNE (31%), Birnen (18%), Zucker, VOLLEI, WEIZENMEHL, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, Birnenmark (3%), Dextrose, Kakaocreme (Rapsöl, Zucker, fettarmer Kakao, Palmfett, VOLLMILCHPULVER, Emulgator E322) (2%), WEIZENSTÄRKE, fettarmer Kakao (1%), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, Emulgator Lecithine (SOJA), natürliches Vanille Aroma), Palmfett, Gelatine, modifizierte Stärke, Rapsöl, Backtriebmittel (E450, E500), Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), SÜSSMOLKENPULVER, Stabilisatoren (E440, E418), Säuerungsmittel (E330), Aprikosensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Speisesalz, Säureregulatoren (E331, E332, E300). Kann SCHALENFRÜCHTE und ERDNÜSSE enthalten!

Auftauanleitung:

Auftauempfehlung: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 14 Stunden auftauen lassen.

Stand 24.03.2023

Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nutrition information per 100g of product
kJ	1010 kJ
kCal	242 kcal
Fett	13,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,0 g
Kohlenhydrate	26,7 g
davon Zucker	18,5 g
Ballaststoffe	1,5 g
Eiweiß	3,7 g
Salz	0,18 g
Gluten	
Lactose	
Galactose	

Allergene

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

Stand 24.03.2023

Produktabmessungen

MHD	18 Monate
Restlaufzeit	3 Monate
Länge	293mm
Breite	290mm
Höhe	103mm

Angaben Stück

GTIN FS	4004311192665
Nettogewicht	2350g
Bruttogewicht	2570g
Länge	293mm
Breite	290mm
Höhe	103mm

Angaben Karton

GTIN UK	4004311092668
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	1226g
Nettogewicht	9400g
Länge	600mm
Breite	301mm
Höhe	214mm

Stand 24.03.2023

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	4
Anzahl Lagen	7
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	112
Nettogewicht	263kg
Bruttogewicht exkl. Palette	298kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	320kg
Gewicht Verpackung	34kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200mm
Breite	800mm
Höhe	1643mm

Stand 24.03.2023