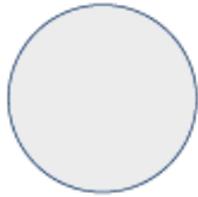


Artikelnummer 8108204
Haselnuss-Sahne-Torte

Begeistern Sie mit dieser nussigen Tortencreation! Auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd lockere Haselnussbiskuitböden und Haselnussahne mit Haselnussstückchen. Die Torte ist mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert.



ø 28 cm

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Zustand
2200g	ø 28cm		

St./Kt.	Schnitt	Art.-Nr.
4	ungeschnitten	8108204

Bezeichnung des Lebensmittels

Drei Lagen Haselnuss-Biskuitböden (22%), jeweils bedeckt mit haselnusshaltiger Sahne-Füllung (56%) auf einem Mürbeteigboden. Mit Nougatcreme-„Kringel“ und kandierten Walnuss-Stücken dekoriert, mit Tortenguss abgeglänzt, randgarniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen, tiefgefroren.

Zutaten

ZUTATEN: SCHLAGSAHNE (44%), VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, HASELNÜSSE (6%), HASELNUSSMARK (4%), Dextrose, Nougat-Creme Füllung (Zucker, Rapsöl, HASELNÜSSE, pflanzliches Fett (Sheabutter, Kokosnussfett), fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322)) (2%), Glukose-Fruktose-Sirup, kandierte WALNÜSSE (WALNUSS-Stücke, Zucker, Sonnenblumenöl, Invertzuckersirup) (1%), Palmfett, WEIZENSTÄRKE, Gelatine, Rapsöl, Feuchthaltemittel (E420), Backtriebmittel (E450, E500), Emulgator (E471), Glukosesirup, natürliches Aroma, SÜSSMOLKENPULVER, karamellierter Zucker, Säuerungsmittel (E330), Geliermittel (E440), Aprikosensaftkonzentrat, Speisesalz, Säureregulatoren (E331, E332, E300, E509). Kann weitere SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA 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	1374 kJ
kCal	330 kcal
Fett	23,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,1 g
Kohlenhydrate	24,6 g
davon Zucker	16,6 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	5,3 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	Nein	Ja
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja
Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	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	294mm
Breite	290mm
Höhe	88mm

Angaben Stück

GTIN FS	4004311182048
Nettogewicht	2200g
Bruttogewicht	2400g
Länge	294mm
Breite	290mm
Höhe	88mm

Angaben Karton

GTIN UK	4004311082041
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	1304g
Nettogewicht	8800g
Länge	600mm
Breite	301mm
Höhe	190mm

Stand 24.03.2023

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	4
Anzahl Lagen	9
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	144
Nettogewicht	317kg
Bruttogewicht exkl. Palette	364kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	386kg
Gewicht Verpackung	47kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200mm
Breite	800mm
Höhe	1855mm

Stand 24.03.2023