

**Artikelnummer 8108204**  
**Haselnuss-Sahne-Torte**

Das nasst gewaltig: Auf einem Mürbeteigboden legen wir abwechselnd Haselnuss-Biskuitböden und Haselnuss-Sahne mit Haselnuss-Stückchen aus. Anschließend verzieren wir mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen, glänzen mit Guss ab und randgarnieren mit Haselnüssen.



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 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	1374 kJ
kCal	330 kcal
<b>Fett</b>	23,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	24,6 g
davon Zucker	16,6 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,9 g
<b>Eiweiß</b>	5,3 g
<b>Salz</b>	0,18 g
<b>Gluten</b>	
<b>Lactose</b>	
<b>Galactose</b>	

## 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 17.04.2024

## 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	1263g
Nettogewicht	8800g
Länge	600mm
Breite	301mm
Höhe	190mm

Stand 17.04.2024

## Angaben Palette

<b>Typ</b>	Euro
<b>Handling</b>	Mehrweg
<b>Anzahl Kartons pro Lage</b>	4
<b>Anzahl Lagen</b>	9
<b>Anzahl Einzelverpackungen pro Palette</b>	144
<b>Nettogewicht</b>	317kg
<b>Bruttogewicht exkl. Palette</b>	362kg
<b>Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)</b>	384kg
<b>Gewicht Verpackung</b>	45kg
<b>Anzahl Verpackungen im Karton</b>	4
<b>Länge</b>	1200mm
<b>Breite</b>	800mm
<b>Höhe</b>	1855mm

Stand 17.04.2024