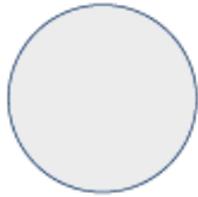


**Artikelnummer 8108922**  
**Crème-Ricotta-Pfirsich Torte**

Schicken Sie Ihre Geschmacksknospen auf Italienreise: Ein Mürbeteigboden, darauf feinste Ricotta-Sahne mit eingestrudelter Pfirsich-Fruchtzubereitung auf einem zarten Biskuitboden. Als Deckel legen wir einen dunklen Biskuitboden darüber – und umhüllen alles verschwenderisch mit köstlicher Ricotta-Sahne. Abgestreut mit Pfirsichstücken und mit Tortenguss abgeglänzt.



ø 28 cm

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Zustand
2300g	ø 28cm		
St./Kt.	Schnitt	Art.-Nr.	
4	ungeschnitten	8108922	

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Sahnecremetorte aus Pfirsich-Molkeneiweißkäse-Sahne-Füllung (21%) zwischen hellem und dunklem Biskuitboden auf einem Mürbeteigboden, darauf Molkeneiweißkäse-Sahne-Füllung (45%) und Pfirsichwürfel, mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren.

**Zutaten**

ZUTATEN: SCHLAGSAHNE (41%), RICOTTA-KÄSE (MOLKENEIWEISSKÄSE) (10%), Zucker, Pfirsiche (8%), Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Palmfett, Gelatine, WEIZENSTÄRKE, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (Lecithine)), Invertzuckersirup, fettarmer Kakao, Rapsöl, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Feuchthaltemittel (Sorbit), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisatoren (Pektine, Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), SÜSSMOLKENPULVER, natürliche Aromen, Säureregulatoren (Kaliumcitrate, Calciumchlorid, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Speisesalz, Aprikosensaftkonzentrat, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Apfel-Konzentrat, Karottensaft-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), modifizierte Stärke, Glukosesirup. Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

**Auftauanleitung:**

Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen und ohne Pappscheibe auftauen. Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen. Bitte den aufgetauten Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen!

Stand 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	1084 kJ
kCal	260 kcal
<b>Fett</b>	16,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	23,1 g
davon Zucker	17,5 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,7 g
<b>Eiweiß</b>	4,2 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	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 17.04.2024

## Produktabmessungen

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

## Angaben Stück

GTIN FS	7613035885813
Nettogewicht	2300g
Bruttogewicht	2505g
Länge	293mm
Breite	290mm
Höhe	103mm

## Angaben Karton

GTIN UK	7613035885820
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	1117g
Nettogewicht	9200g
Länge	600mm
Breite	301mm
Höhe	214mm

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>	7
<b>Anzahl Einzelverpackungen pro Palette</b>	112
<b>Nettogewicht</b>	258kg
<b>Bruttogewicht exkl. Palette</b>	289kg
<b>Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)</b>	311kg
<b>Gewicht Verpackung</b>	31kg
<b>Anzahl Verpackungen im Karton</b>	4
<b>Länge</b>	1200mm
<b>Breite</b>	800mm
<b>Höhe</b>	1643mm

Stand 17.04.2024