

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
kJ	1084 kJ
kCal	260 kcal
Fett	16,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g
Kohlenhydrate	23,1 g
davon Zucker	17,5 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	4,2 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	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

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	4
Anzahl Lagen	7
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	112
Nettogewicht	258kg
Bruttogewicht exkl. Palette	289kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	311kg
Gewicht Verpackung	31kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200mm
Breite	800mm
Höhe	1643mm

Stand 17.04.2024