

**Artikelnummer 8110581**  
**Creamy Blueberry - vegane Cheesecake Alternative**

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbst gekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut! Alles andere wäre ja auch Käse, oder?



14 Portionen  
ø 24 cm

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
1525g	ø 24cm	ca. 109g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
4	14	vorgeschnitten	8110581

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Brösel-Mürbeteigboden, darauf eine vegane Creme (Käsemasse-Alternative) (24%) mit Heidelbeeren (3%) und eine vegane Creme (Käsemasse-Alternative) (31%), mit Kultur-Heidelbeeren (7%) belegt und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vegan, auf Basis von Erbsen- und Soja-Proteinen, vorgeschnitten in 14 Portionen.

**Zutaten**

ZUTATEN: Vegane Zubereitung auf Erbsenprotein-Basis (Wasser, pflanzliche Öle (Kokosöl, Rapsöl), Erbsenprotein (1%), Inulin, Zucker, Stabilisator (E440), Speisesalz, natürliche Aromen, Säuerungsmittel (E270), Verdickungsmittel (E412)) (21%), Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, Kultur-Heidelbeeren (7%), pflanzliche Fette (Palmfett, Kokosfett, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Heidelbeeren (3%), modifizierte Stärken, fraktioniertes Palmkernfett, Rapsöl, Glukose-Fruktose-Sirup, Glukosesirup, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, SOJAPROTEIN, HASELNÜSSE, HAFERFLOCKEN, natürliche Aromen, Emulgatoren (E471, E322 (SOJA)), Geliermittel (E440, E401), Backtriebmittel (E450, E500), MANDELMARK, Stabilisatoren (E516, E410), Speisesalz, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Säuerungsmittel (E330, E270), Säureregulatoren (E331, E332, E509, E300), Dextrose. Kann weitere SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE, MILCH und EIER enthalten!

**Auftauanleitung:**

Auftauempfehlung: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 10 Stunden auftauen lassen.

Stand 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	1259 kJ
<b>kCal</b>	301 kcal
<b>Fett</b>	13,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
<b>Kohlenhydrate</b>	41,5 g
davon Zucker	24,3 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,7 g
<b>Eiweiß</b>	2,4 g
<b>Salz</b>	0,2425 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	Nein	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)	Nein	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	255mm
Breite	253mm
Höhe	63mm

## Angaben Stück

GTIN FS	4004311405819
Nettogewicht	1525g
Bruttogewicht	1655g
Länge	255mm
Breite	253mm
Höhe	63mm

## Angaben Karton

GTIN UK	4004311505816
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	881g
Nettogewicht	6100g
Länge	518mm
Breite	266mm
Höhe	138mm

Stand 17.04.2024

## Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	12
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	288
Nettogewicht	439kg
Bruttogewicht exkl. Palette	503kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	525kg
Gewicht Verpackung	63kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200mm
Breite	800mm
Höhe	1801mm

Stand 17.04.2024