

Artikelnummer 8110628
Erdbeer Fruchtkuchen

Wir starten mit einer traumhaften Grundlage: dünner Mürbeteig, darauf lockerer Biskuitboden, frische Sahne-Puddingcreme und ein Kakao-Biskuitboden. Jetzt verteilen wir fast verschwenderisch aromatische Erdbeerrhälften. Noch schnell mit Tortenguss abgeglänzt, randhoch mit gehackten, gerösteten Haselnüssen garniert – und schon wünschen wir Ihnen süße Erdbeerträume! Fruchtanteil 29%.



12 Portionen
ø 28 cm

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
2150g	ø 28cm	ca. 180g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
4	12	vorgeschnitten	8110628

Bezeichnung des Lebensmittels

Sahnepuddingcreme (25%) zwischen einem hellen und einem dunklen Biskuitboden auf einem Mürbeteigboden. Mit Erdbeeren belegt, mit Tortenguss überzogen und Haselnüssen randgarniert, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen.

Zutaten

ZUTATEN: Erdbeeren (29%), Wasser, SAHNE (12%), Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENMEHL, VOLLEI, HASELNÜSSE (2%), Palmfett, Gelatine, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, fettarmer Kakao, modifizierte Stärke, Rapsöl, Backtriebmittel (E450, E500), Säuerungsmittel (E330), Verdickungsmittel (E412), färbende Lebensmittel (schwarzes Karottensaft-Konzentrat, Färberdistel-Konzentrat, Sauerkirschensaft-Konzentrat, Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Apfel-Konzentrat), SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), Geliermittel (E440), Aprikosensaftkonzentrat, natürliche Aromen, Säureregulatoren (E332, E331, E300, E509), Speisesalz, Invertzuckersirup. 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. 14-16 Stunden auftauen lassen, ein Einzelstück ca. 10 Stunden auftauen lassen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 14-16 Stunden.

Stand 17.04.2024

Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
kJ	745 kJ
kCal	178 kcal
Fett	7,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	25,0 g
davon Zucker	17,9 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	3,1 g
Salz	0,15 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 17.04.2024

Produktabmessungen

MHD	18 Monate
Restlaufzeit	3 Monate
Länge	293mm
Breite	290mm
Höhe	79mm

Angaben Stück

GTIN FS	4004311406281
Nettogewicht	2150g
Bruttogewicht	2352g
Länge	293mm
Breite	290mm
Höhe	79mm

Angaben Karton

GTIN UK	4004311506288
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	1064g
Nettogewicht	8600g
Länge	600mm
Breite	300mm
Höhe	167mm

Stand 17.04.2024

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	4
Anzahl Lagen	10
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	160
Nettogewicht	344kg
Bruttogewicht exkl. Palette	387kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	409kg
Gewicht Verpackung	43kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200mm
Breite	800mm
Höhe	1815mm

Stand 17.04.2024