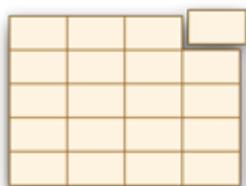


Artikelnummer 8110656
Donauwelle

Was Kuchen betrifft, machen wir einfach gern die Welle. Dazu tauchen wir saftige Sauerkirschen in eine lockere, hell-dunkle Rührteigmasse, legen eine helle Creme darüber und überziehen sie mit einer kakaohaltigen Fettglasur – natürlich in Wellenform.



20 Portionen
38 x 28 cm
(Portion 9,5 x 5,6 cm)

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
2200g	38 x 28cm	ca. 110g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
3	20	vorgeschnitten	8110656

Bezeichnung des Lebensmittels

Sauerkirschen in dunklem und hellen Rührteig, mit heller Creme (29%) und kakaohaltiger Fettglasur, tiefgefroren, vorgeschnitten in 20 Portionen.

Zutaten

ZUTATEN: Wasser, Zucker, Sauerkirschen (11%), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, pflanzliche Fette (Palmkernfett, Palmfett, in veränderlichen Gewichtsanteilen), MILCHZUCKER, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (E322)) (11%), Rapsöl, VOLLEI, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SAHNEPULVER, modifizierte Stärken, Palmfett, Backtriebmittel (E450, E500), fettarmer Kakao, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Emulgator (E472b), HÜHNEREI-EIGELBPULVER, MILCHEIWEISS, Speisesalz, Verdickungsmittel (E401, E407), Dextrose, färbendes Lebensmittel (Färberdistel-Extrakt), Stabilisator (E516), Geliermittel (E440), natürliches Aroma, Säureregulator (E300). Kann 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. 6 Stunden, ein Einzelstück ca. 5 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 2 Stunden, ein Einzelstück ca. 1 Stunde auftauen lassen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

Stand 17.04.2024

Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
kJ	1275 kJ
kCal	306 kcal
Fett	18,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,7 g
Kohlenhydrate	31,6 g
davon Zucker	19,6 g
Ballaststoffe	1,5 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	0,50 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	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

Angaben Stück

GTIN FS	4004311406564
Nettogewicht	2200g
Bruttogewicht	2281g
Länge	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

Angaben Karton

GTIN UK	4004311506561
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	614g
Nettogewicht	6600g
Länge	399mm
Breite	292mm
Höhe	142mm

Stand 17.04.2024

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	581kg
Bruttogewicht exkl. Palette	635kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	657kg
Gewicht Verpackung	54kg
Anzahl Verpackungen im Karton	3
Länge	1200mm
Breite	800mm
Höhe	1707mm

Stand 17.04.2024