

**Artikelnummer 8110661**

**Käse-Schnitte**

Auf unseren Mürbeteig breiten wir eine leckere Käsemasse mit Eiern und frischem Quark aus. Dann backen wir den Kuchen goldgelb – und verzieren dieses Prachtstück liebevoll mit handwerklichem Löffeldecor. Alles andere wäre ja auch Käse.



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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
3100g	38 x 28cm	ca. 155g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
3	20	vorgeschnitten	8110661

### Bezeichnung des Lebensmittels

Mürbeteigboden mit Käsemasse (79%), abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 20 Portionen.

### Zutaten

ZUTATEN: SPEISEQUARK Magerstufe (24%), SAUERRAHM (18%), Zucker, VOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, Palmfett, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Speisesalz, Glukosesirup, Backtriebmittel (E450, E500), natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), MAGERMILCHPULVER, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), 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. 12 Stunden, ein Einzelstück ca. 7 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 6 Stunden, ein Einzelstück ca. 3 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 40 Minuten aufwärmen. In der Mikrowelle (160 Watt) ein Einzelstück 3 Minuten aufwärmen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 12 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 6 Stunden. Im Backofen (150°C): ganzer Kuchen ca. 40 Minuten.

Stand 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	1062 kJ
<b>kCal</b>	254 kcal
<b>Fett</b>	12,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	28,7 g
davon Zucker	17,7 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,5 g
<b>Eiweiß</b>	6,3 g
<b>Salz</b>	0,43 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	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

## Angaben Stück

GTIN FS	4004311406618
Nettogewicht	3100g
Bruttogewicht	3181g
Länge	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

## Angaben Karton

GTIN UK	4004311506615
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	606g
Nettogewicht	9300g
Länge	399mm
Breite	292mm
Höhe	132mm

Stand 17.04.2024

## Angaben Palette

<b>Typ</b>	Euro
<b>Handling</b>	Mehrweg
<b>Anzahl Kartons pro Lage</b>	8
<b>Anzahl Lagen</b>	11
<b>Anzahl Einzelverpackungen pro Palette</b>	264
<b>Nettogewicht</b>	818kg
<b>Bruttogewicht exkl. Palette</b>	872kg
<b>Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)</b>	894kg
<b>Gewicht Verpackung</b>	53kg
<b>Anzahl Verpackungen im Karton</b>	3
<b>Länge</b>	1200mm
<b>Breite</b>	800mm
<b>Höhe</b>	1597mm

Stand 17.04.2024