

**Artikelnummer 8110669**  
**Kirsch-Streusel-Schnitte**

Riechen Sie es auch? Den herrlichen Duft unseres lockeren Rührteigs, den wir liebevoll mit Süß- und Sauerkirschen belegen und mit knusprig-leckeren Streuseln toppen? Ofenwarm serviert wird unsere Kirsch-Streusel-Schnitte aber nicht nur Ihre Nase, sondern auch Ihre Kunden begeistern. Fruchtanteil 32%.



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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
1800g	38 x 28cm	ca. 90g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
3	20	vorgeschnitten	8110669

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Rührteigboden mit Süß- und Sauerkirschen, mit Streuseln (18%) bedeckt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 20 Portionen

**Zutaten**

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Sauerkirschen (16%), Süßkirschen (16%), Zucker, VOLLEI, Rapsöl, Wasser, Palmfett, WEIZENQUELLSTÄRKE, WEIZENSTÄRKE, Kartoffelstärke, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E450, E500), WEIZENGRIESS, Invertzuckersirup, HÜHNEREI-EIKLARPULVER, Speisesalz, Verdickungsmittel (E415), färbende Lebensmittel (Karotten-Extrakt, Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), natürliche Aromen, Säuerungsmittel (E330), Emulgator (E471), 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. 7 Stunden, ein Einzelstück ca. 3 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 3 Stunden, ein Einzelstück ca. 1 Stunde auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 20 Minuten aufwärmen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 7 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca.3 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca.20 Minuten

Stand 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	1212 kJ
kCal	289 kcal
<b>Fett</b>	13,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
<b>Kohlenhydrate</b>	38,0 g
davon Zucker	19,8 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,5 g
<b>Eiweiß</b>	4,1 g
<b>Salz</b>	0,53 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	4004311406694
Nettogewicht	1800g
Bruttogewicht	1881g
Länge	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

## Angaben Karton

GTIN UK	4004311506691
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	614g
Nettogewicht	5400g
Länge	399mm
Breite	292mm
Höhe	142mm

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>	475kg
<b>Bruttogewicht exkl. Palette</b>	529kg
<b>Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)</b>	551kg
<b>Gewicht Verpackung</b>	54kg
<b>Anzahl Verpackungen im Karton</b>	3
<b>Länge</b>	1200mm
<b>Breite</b>	800mm
<b>Höhe</b>	1707mm

Stand 17.04.2024