

Artikelnummer 8110904
Strawberry Crunch Torte

Da machen nicht nur die Geschmacksnerven Augen: Wir legen eine knusprige Crunch-Schicht zwischen zwei fluffige Muffinböden und türmen leckere Erdbeercremes und einen Überzug aus weißer Schokolade darüber. Und obendrauf? Red Velvet Muffin-Stückchen als besonderes Highlight!



12 Portionen
ø 24 cm

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
1900g	ø 24cm	ca. 159g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
4	12	vorgeschnitten	8110904

Bezeichnung des Lebensmittels

Zwischen zwei dunklen Rührteigböden befindet sich eine Fettcreme mit Erdbeergeschmack und feine Keksblättchen, hierauf eine Erdbeer-Creme (23%) und Erdbeerwürfel (4%), abgedeckt mit einem roten Rührteigboden, darauf eine helle Creme (8%), mit roten Rührteigbodenwürfeln und heller Fettcreme (10%) garniert, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen.

Zutaten

ZUTATEN: Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, Rapsöl, Fettcreme mit Erdbeergeschmack (Zucker, pflanzliche Fette (Kakao, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Rapsöl, MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, getrocknete Erdbeeren, Säuerungsmittel (E330), färbendes Lebensmittel (Rote Bete-Konzentrat), Emulgator (E322 (SOJA)), natürliches Aroma) (8%), pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmkernfett, Palmfett, in veränderlichen Gewichtsanteilen), VOLLEI, Erdbeeren (5%), SPEISEQUARK Halbfettstufe, fraktioniertes Palmkernfett, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, VOLLMILCH, dünne Keksblättchen (WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Öle (Sonnenblumenöl, Rapsöl, in veränderlichen Gewichtsanteilen), BUTTERREINFETT, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Backtriebmittel (E500), Emulgator (E322)) (1%), MILCHZUCKER, fettarmer Kakao, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENSTÄRKE, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat), Gelatine, modifizierte Stärken, HÜHNEREIGELBPULVER, Backtriebmittel (E450, E500), Kakaobutter, Speisesalz, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (E322), Säuerungsmittel (E330, E270), natürliche Aromen, Stabilisator (E440), Säureregulator (E300). Kann SCHALENFRÜCHTE und ERDNÜSSE enthalten!

Stand 17.04.2024

Auftauanleitung:

Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6°C–7°C): ganzer Kuchen ca. 14 Stunden.

Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
kJ	1490 kJ
kCal	357 kcal
Fett	22,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,3 g
Kohlenhydrate	34,5 g
davon Zucker	26,0 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	0,35 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	Ja	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	253mm
Breite	249mm
Höhe	109mm

Angaben Stück

GTIN FS	4004311409046
Nettogewicht	1900g
Bruttogewicht	2098g
Länge	253mm
Breite	249mm
Höhe	109mm

Angaben Karton

GTIN UK	4004311509043
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	1119g
Nettogewicht	7600g
Länge	520mm
Breite	264mm
Höhe	228mm

Stand 17.04.2024

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	7
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	168
Nettogewicht	319kg
Bruttogewicht exkl. Palette	366kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	388kg
Gewicht Verpackung	47kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200mm
Breite	800mm
Höhe	1741mm

Stand 17.04.2024