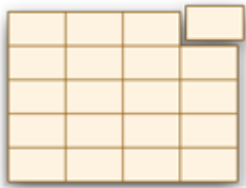


**Artikelnummer 8110666**  
**Kirsch-Marmor-Schnitte**

Also ob unser lockerer Marmor-Rührteig mit seinen hellen und dunklen Nuancen nicht genug wäre, schenken wir ihm noch eine fruchtige Note: Wir versenken saftige Kirschen, glänzen mit Tortenguss ab – und gönnen Ihnen diesen frischen Marmorgenuss mit 26% Fruchtanteil.



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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
1850g	38 x 28cm	ca. 93g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
3	20	vorgeschnitten	8110666

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Heller und dunkler Rührteigboden mit Sauerkirschen, abgeglänzt mit Tortenguss, tiefgefroren, vorgeschnitten in 20 Portionen.

**Zutaten**

ZUTATEN: Sauerkirschen (26%), Zucker, Rapsöl, VOLLEI, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmer Kakao (1%), Backtriebmittel (E450, E500), modifizierte Stärken, MAGERMILCHPULVER, Geliermittel (E440), Dextrose, Speisesalz, Säuerungsmittel (E330), Säureregulatoren (E332, E331, E300), natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Färberdistel-Extrakt). 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 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 20 Minuten aufwärmen. In der Mikrowelle (160 Watt) ein Einzelstück 1 Minute 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

Stand 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	1261 kJ
<b>kCal</b>	302 kcal
<b>Fett</b>	16,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	34,2 g
davon Zucker	19,5 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,6 g
<b>Eiweiß</b>	3,5 g
<b>Salz</b>	0,55 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	4004311406663
Nettogewicht	1850g
Bruttogewicht	1931g
Länge	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

## Angaben Karton

GTIN UK	4004311506660
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	614g
Nettogewicht	5550g
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>	488kg
<b>Bruttogewicht exkl. Palette</b>	542kg
<b>Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)</b>	564kg
<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