

Käse-Sahne-Torte

Das Synonym für einen Klassiker: Käse-Sahne-Torte! Krosser Mürbeteigboden, darüber leckere Rührteig- und Biskuitböden und dazwischen unwiderstehliche Käse-Sahne. Ganz oben: Ein Hauch Dekorzucker. Ein Traum in weiß!



Artikelnummer: 39000413

Maße: ø 24 cm

Portionen: 12 Stücke

Gewicht: 1650g

Portionsgewicht: ca. 138g

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: FRISCHKÄSE Magerstufe (28%), SCHLAGSAHNE (25%), Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI, Rapsöl, Dextrose, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Gelatine, Backtriebmittel (E450, E500), MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Emulgator (E471), SÜSSMOLKENPULVER, Feuchthaltemittel (E420), natürliche Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (E330), Aprikosensaftkonzentrat, Geliermittel (E440), färbendes Lebensmittel (Färberdistel-Extrakt), Salfett, Kartoffelstärke, Säureregulatoren (E332, E331, E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Nährwerte

| | pro 100g |
|-----------------------------|-----------|
| Energie | 996 / 238 |
| Fett | 12,6 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 6,3 |
| Kohlenhydrate | 25,1 |
| davon Zucker | 16,9 |
| Ballaststoffe | 0,4 |
| Eiweiß | 5,9 |
| Salz | 0,33 |

Allergene

| Allergene | als Zutat enthalten | als Spur im Produkt - Kreuzkontamination |
|-------------------------|---------------------|---|
| Glutenhaltiges Getreide | Ja | Ja |
| Krebstiere | Nein | Nein |
| Eier | Ja | Ja |
| Fische | Nein | Nein |
| Erdnüsse | Nein | Ja |
| Sojabohnen | Nein | Ja |
| Milch | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte | Nein | Ja |
| Sellerie | Nein | Nein |
| Senf | Nein | Nein |
| Sesamsamen | Nein | Nein |
| Schwefeldioxid | Nein | Nein |
| Lupinen | Nein | Nein |
| Weichtiere | Nein | Nein |

Produktinformationen

| | |
|--------------------------------|--|
| Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) | 18 Monate |
| Restlaufzeit | 12 Monate |
| Auftauanleitung | Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6°C–7°C): ganzer Kuchen ca. 11 Stunden. |
| Lagerhinweise | Aufbewahrung: Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank (6–7°C) lagern und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Durch Lagerung und Transport bei max. -18°C ist das Produkt mindestens haltbar bis: siehe Seitenlasche |

Logistik-Daten

Angaben Stück

| | |
|---------------|---------------|
| GTIN FS | 7613033175909 |
| Nettogewicht | 1650 |
| Bruttogewicht | 1800g |
| Länge | 253 |
| Breite | 249 |
| Höhe | 109 |

Angaben Karton

| | |
|-------------------------|---------------|
| GTIN UK | 7613033175916 |
| Material | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 926 |
| Nettogewicht | 6600 |
| Länge | 520 |
| Breite | 264 |
| Höhe | 228 |

Angaben Palette

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Typ | Euro |
| Handling | Mehrweg |
| Anzahl Kartons pro Lage | 6 |
| Anzahl Lagen | 7 |
| Anzahl Einzelverpackungen pro Palette | 168 |
| Nettogewicht | 277.2 |
| Bruttogewicht exkl. Palette | 316 |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette) | 338 |
| Gewicht Verpackung | 39 |
| Anzahl Verpackungen im Karton | 4 |
| Länge | 1200 |
| Breite | 800 |
| Höhe | 1741 |