

Chocolate Raspberry Cake

Herrlich himbeerig, schokoladig, strahlend schön – so sieht echter Gaumenschmaus aus! Unseren Kakao-Mürbeteig füllen wir mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme und gönnen uns eine frische Himbeer-Fruchtzubereitung mit knackigen Schokoladenstücken obendrauf. Die Krone dieser Backschöpfung: ganze Himbeeren und klarer Guss.



Artikelnummer: 39000690

Maße: ø 24 cm

Portionen: 12 Stücke

Gewicht: 1200g

Portionsgewicht: ca. 100g

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: Himbeeren (17%), Zucker, Wasser, SAHNE, WEIZENMEHL, Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (E322)) (9%), Glukose-Fruktose-Sirup, Palmfett, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322)) (3%), VOLLEI, Rapsöl, modifizierte Stärken, SÜSSMOLKENPULVER, fettarmer Kakao, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel (E401), Himbeersaftkonzentrat, Backtriebmittel (E450, E500), Säuerungsmittel (E330), Geliermittel (E440), Glukosesirup, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Speisesalz, Säureregulatoren (E332, E331, E300), natürliches Aroma, Dextrose. Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Nährwerte

| | pro 100g |
|-----------------------------|------------|
| Energie | 1173 / 280 |
| Fett | 12,7 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 7,0 |
| Kohlenhydrate | 36,9 |
| davon Zucker | 25,9 |
| Ballaststoffe | 2,9 |
| Eiweiß | 3,1 |
| Salz | 0,20 |

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 | 3 Monate |
| Auftauanleitung | Auftauempfehlung: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 9 Stunden, ein Einzelstück ca. 6 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 4 Stunden, ein Einzelstück ca. 2 Stunden auftauen lassen. |
| 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 | 4004311401224 |
| Nettogewicht | 1200 |
| Bruttogewicht | 1343g |
| Länge | 255 |
| Breite | 253 |
| Höhe | 63 |

Angaben Karton

| | |
|-------------------------|---------------|
| GTIN UK | 4004311501221 |
| Material | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 933 |
| Nettogewicht | 4800 |
| Länge | 518 |
| Breite | 266 |
| Höhe | 138 |

Angaben Palette

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Typ | Euro |
| Handling | Mehrweg |
| Anzahl Kartons pro Lage | 6 |
| Anzahl Lagen | 11 |
| Anzahl Einzelverpackungen pro Palette | 264 |
| Nettogewicht | 316.8 |
| Bruttogewicht exkl. Palette | 378 |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette) | 400 |
| Gewicht Verpackung | 62 |
| Anzahl Verpackungen im Karton | 4 |
| Länge | 1200 |
| Breite | 800 |
| Höhe | 1663 |