

Schwarzwälder Kirsch-Schnitte

Wenn die Kuckucksuhr Kuchenzeit schlägt, tischen wir Ihnen feinste Sahne zwischen zwei dunklen Rührteigböden auf und verfeinern mit einem Schuss Kirschwasser und Sauerkirsch-Zubereitung. Natürlich überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne und Schokospänen. So macht man das im Schwarzwald!



Artikelnummer: 39000726

Maße: 19,5 x 29 cm

Portionen: 4,8 x 9,8 cm (12 Stücke)

Gewicht: 1500g

Portionsgewicht: ca. 125g

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: SCHLAGSAHNE (33%), Zucker, Wasser, Sauerkirschen (8%), WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, Emulgator Lecithine (SOJA), natürliches Aroma) (4%), WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Kirschwasser (Obstbrand) (1%), fettarmer Kakao, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärken, Backtriebmittel (E450, E500), Gelatine, Apfelsaftkonzentrat, Säuerungsmittel (E330), Speisesalz, Gelmittel (E440), Verdickungsmittel (E410), Säureregulator (E300). Kann SCHALENFRÜCHTE und ERDNÜSSE enthalten! Dieses Produkt enthält natürliche Rohstoffe, so dass trotz größter Sorgfalt vereinzelt Kerne und Kernteile in der Fruchtschicht enthalten sein können.

Nährwerte

| | pro 100g |
|-----------------------------|------------|
| Energie | 1203 / 289 |
| Fett | 18,8 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 8,7 |
| Kohlenhydrate | 25,9 |
| davon Zucker | 18,6 |
| Ballaststoffe | 1,2 |
| Eiweiß | 3,4 |
| Salz | 0,30 |

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 | Ja | 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. 10 Stunden, ein Einzelstück ca. 4 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 | 4004311135808 |
| Nettogewicht | 1500 |
| Bruttogewicht | 1670g |
| Länge | 304 |
| Breite | 213 |
| Höhe | 70 |

Angaben Karton

| | |
|-------------------------|---------------|
| GTIN UK | 4004311035801 |
| Material | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 883 |
| Nettogewicht | 6000 |
| Länge | 437 |
| Breite | 314 |
| Höhe | 150 |

Angaben Palette

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Typ | Euro |
| Handling | Mehrweg |
| Anzahl Kartons pro Lage | 6 |
| Anzahl Lagen | 11 |
| Anzahl Einzelverpackungen pro Palette | 264 |
| Nettogewicht | 396 |
| Bruttogewicht exkl. Palette | 454 |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette) | 476 |
| Gewicht Verpackung | 58 |
| Anzahl Verpackungen im Karton | 4 |
| Länge | 1200 |
| Breite | 800 |
| Höhe | 1795 |