

Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte

In diesem rustikalen Klassiker belegen wir unseren kross gebackenen Mürbeteig mit einer satten Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften. Da dürfen unsere groben, goldgelb-knusprigen und mit Tortenguss abgeglänzten Butterstreusel natürlich nicht fehlen. Fruchtanteil 28%.



Artikelnummer: 39000735

Maße: 28 x 38 cm

Portionen: 5,6 x 9,5 cm (20 Stücke)

Gewicht: 2750g

Portionsgewicht: ca. 138g

St./Kt.: 3

Zutaten

ZUTATEN: Pflaumen (51%), WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER (4%), Palmfett, Rapsöl, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, SÜSSMOLKENPULVER, Geliermittel (E440), Backtriebmittel (E450, E500), Invertzuckersirup, Dextrose, modifizierte Stärke, Speisesalz, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E330), Säureregulatoren (E331, E332, E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA 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	1021 / 243
Fett	9,6
davon gesättigte Fettsäuren	5,0
Kohlenhydrate	35,3
davon Zucker	17,9
Ballaststoffe	2,3
Eiweiß	2,8
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. 10 Stunden, ein Einzelstück ca. 5 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 7 Stunden, ein Einzelstück ca. 2 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 40 Minuten aufwärmen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 10 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca.7 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca.40
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	4004311406601
Nettogewicht	2750
Bruttogewicht	2831g
Länge	391
Breite	289
Höhe	25

Angaben Karton

GTIN UK	4004311506608
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	614
Nettogewicht	8250
Länge	399
Breite	292
Höhe	142

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	726
Bruttogewicht exkl. Palette	780
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	802
Gewicht Verpackung	54
Anzahl Verpackungen im Karton	3
Länge	1200
Breite	800
Höhe	1707