

## Eierlikör-Torte

Der Eierlikör ist nicht zu schwören. Spaß beiseite, Eierlikör-Fans werden sie lieben: Auf einem Mürbeteigboden liegt ein dunkler Rührteigboden, darauf eine Vanille-Sahne mit Schokosplittern, bedeckt von einem saftigen Nuss-Rührteigboden. Was dann folgt, ist köstliche Eierlikör-Sahne getoppt von verstrudelter Eierlikör-Soße. Aber bitte mit Sahne! Und Schokoraseln! Enthält Alkohol.



**Artikelnummer:** 39000765

**Maße:** ø 24 cm

**Portionen:** 12 Stücke

**Gewicht:** 1850g

**Portionsgewicht:** ca. 155g

**St./Kt.:** 4

## Zutaten

ZUTATEN: SCHLAGSAHNE (43%), Zucker, Wasser, EIERLIKÖR (HÜHNEREI-EIGELB, Alkohol, Wasser, Zucker, HÜHNEREI-EIKLAR) (8%), WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLEI, Dextrose, Glukose-Fruktose-Sirup, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322) (SOJA))) (1%), HASELNÜSSE (1%), Gelatine, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (E322)), modifizierte Stärke, HASELNUSSMARK, fettarmer Kakao, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E450, E500), Verdickungsmittel (E401), Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), natürliche Aromen, Speisesalz, Aprikosensaftkonzentrat, Säuerungsmittel (E330), Geliermittel (E440), Glukosesirup, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Färberdistel-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Apfel-Konzentrat), MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Säureregulatoren (E332, E331, E300). Kann WEITERE SCHALENFRÜCHTE und ERDNÜSSE enthalten!

## Nährwerte

|                             | pro 100g   |
|-----------------------------|------------|
| Energie                     | 1263 / 303 |
| Fett                        | 19,7       |
| davon gesättigte Fettsäuren | 9,8        |
| Kohlenhydrate               | 27,1       |
| davon Zucker                | 20,9       |
| Ballaststoffe               | 0,7        |
| Eiweiß                      | 4,0        |
| Salz                        | 0,24       |

## Allergene

| Allergene               | als Zutat enthalten | als Spur im Produkt -<br>Kreuzkontamination |
|-------------------------|---------------------|---|
| Glutenhaltiges Getreide | Ja                  | Ja  |
| Krebstiere              | Nein                | Nein  |
| Eier                    | Ja                  | Ja  |
| Fische                  | Nein                | Nein  |
| Erdnüsse                | Nein                | Ja  |
| Sojabohnen              | Ja                  | Ja  |
| Milch                   | Ja                  | Ja  |
| Schalenfrüchte          | Ja                  | 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: 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       | 4008211005230 |
| Nettogewicht  | 1850          |
| Bruttogewicht | 2040g         |
| Länge         | 253           |
| Breite        | 249           |
| Höhe          | 109           |

### Angaben Karton

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| GTIN UK                 | 4008211005247 |
| Material                | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 1086          |
| Nettogewicht            | 7400          |
| 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                          | 310.8   |
| Bruttogewicht exkl. Palette           | 356     |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)   | 378     |
| Gewicht Verpackung                    | 46      |
| Anzahl Verpackungen im Karton         | 4       |
| Länge                                 | 1200    |
| Breite                                | 800     |
| Höhe                                  | 1741    |