

Erdbeer-Tarte (39000792)

Mehr Erdbeere ist immer eine Lösung. Erstmal legen wir mit unserem krossen Mürbeteig aber die perfekte Basis für eine leckere helle Creme. Und jetzt? Erdbeeren! Erdbeeren! Erdbeeren! Satt und großzügig verteilt – und mit Tortenguss abgeglänzt. Erbeeren! Fruchtanteil 32%.



Artikelnummer: 8102751

Maße: ø 28 cm

Portionen: 12 Stücke

Gewicht: 1300g

Portionsgewicht: ca. 109g

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: Erdbeeren (32%), Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI (7%), Palmfett, BUTTER, Rapsöl, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (E401, E412), WEIZENSTÄRKE, Kartoffelstärke, Gelatine, Feuchthaltemittel (E420), Backtriebmittel (E450, E500), färbende Lebensmittel (schwarzes Karottensaft-Konzentrat, Sauerkirschsaft-Konzentrat, Färberdistel-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Emulgator (E471), Säuerungsmittel (E330), MILCHEIWEISS, MILCHZUCKER, natürliches Aroma, Glukosesirup, Geliermittel (E440), Speisesalz, Säureregulatoren (E331, E332, E300), Dextrose. Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Nährwerte

| | pro 100g |
|-----------------------------|-----------|
| Energie | 880 / 210 |
| Fett | 8,4 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,2 |
| Kohlenhydrate | 30,5 |
| davon Zucker | 19,3 |
| Ballaststoffe | 0,6 |
| Eiweiß | 2,7 |
| 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. 12 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 8 Stunden, ein Einzelstück ca. 2,5 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 | 4004311127513 |
| Nettogewicht | 1300 |
| Bruttogewicht | 1436g |
| Länge | 290 |
| Breite | 288 |
| Höhe | 49 |

Angaben Karton

| | |
|-------------------------|---------------|
| GTIN UK | 4004311027516 |
| Material | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 814 |
| Nettogewicht | 5200 |
| Länge | 301 |
| Breite | 301 |
| Höhe | 206 |

Angaben Palette

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Typ | Euro |
| Handling | Mehrweg |
| Anzahl Kartons pro Lage | 8 |
| Anzahl Lagen | 8 |
| Anzahl Einzelverpackungen pro Palette | 256 |
| Nettogewicht | 332.8 |
| Bruttogewicht exkl. Palette | 385 |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette) | 407 |
| Gewicht Verpackung | 52 |
| Anzahl Verpackungen im Karton | 4 |
| Länge | 1200 |
| Breite | 800 |
| Höhe | 1793 |