

Haselnuss-Sahne-Torte (39000870)

Das nusst gewaltig: Auf einem Mürbeteigboden legen wir abwechselnd Haselnuss-Biskuitböden und Haselnuss-Sahne mit Haselnuss-Stückchen aus. Anschließend verzieren wir mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen, glänzen mit Guss ab und randgarnieren mit Haselnüssen.



Artikelnummer: 8108204

Gewicht: 2200g

Maße: ø 28 cm

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: SCHLAGSAHNE (44%), VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, HASELNÜSSE (6%), HASELNUSSMARK (4%), Dextrose, Nougat-Creme Füllung (Zucker, Rapsöl, HASELNÜSSE, pflanzliches Fett (Sheabutter, Kokosnussfett), fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322)) (2%), Glukose-Fruktose-Sirup, kandierte WALNÜSSE (WALNUSS-Stücke, Zucker, Sonnenblumenöl, Invertzuckersirup) (1%), Palmfett, WEIZENSTÄRKE, Gelatine, Rapsöl, Feuchthaltemittel (E420), Backtriebmittel (E450, E500), Emulgator (E471), Glukosesirup, natürliches Aroma, SÜSSMOLKENPULVER, karamellierter Zucker, Säuerungsmittel (E330), Geliermittel (E440), Aprikosensaftkonzentrat, Speisesalz, Säureregulatoren (E331, E332, E300, E509). Kann weitere SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Nährwerte

| | pro 100g |
|-----------------------------|------------|
| Energie | 1374 / 330 |
| Fett | 23,2 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 11,1 |
| Kohlenhydrate | 24,6 |
| davon Zucker | 16,6 |
| Ballaststoffe | 0,9 |
| Eiweiß | 5,3 |
| Salz | 0,18 |

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 | 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: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 14 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 | 4004311182048 |
| Nettogewicht | 2200 |
| Bruttogewicht | 2400g |
| Länge | 294 |
| Breite | 290 |
| Höhe | 88 |

Angaben Karton

| | |
|-------------------------|---------------|
| GTIN UK | 4004311082041 |
| Material | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 1263 |
| Nettogewicht | 8800 |
| Länge | 600 |
| Breite | 301 |
| Höhe | 190 |

Angaben Palette

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Typ | Euro |
| Handling | Mehrweg |
| Anzahl Kartons pro Lage | 4 |
| Anzahl Lagen | 9 |
| Anzahl Einzelverpackungen pro Palette | 144 |
| Nettogewicht | 316.8 |
| Bruttogewicht exkl. Palette | 362 |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette) | 384 |
| Gewicht Verpackung | 45 |
| Anzahl Verpackungen im Karton | 4 |
| Länge | 1200 |
| Breite | 800 |
| Höhe | 1855 |