

## Chocolate Salted Caramel Cake (39000686)

Sie lieben Karamell? Dann sind Sie hier richtig! Erstmal verwöhnen wir Sie noch mit einem Buttermürbeteig mit feinem Kakao. Aber dann geht's an die Füllung aus cremig-salziger Karamell-Creme, saftigem Brownie und Caramel-Knusperbällchen! Jetzt noch feiner Puderzucker und Schokoladenhobel on top – und schon haben wir ihn fertig, diesen sündhaft leckeren Genuss!

**Artikelnummer:** 8110131

**Gewicht:** 1000g

**Maße:** ø 24 cm

**Portionsgewicht:** ca. 84g

**Portionen:** 12 Stücke

**St./Kt.:** 4

### Zutaten

ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI, BUTTER, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322)) (7%), Rapsöl, MASCARPONE-KÄSE, Schokoliertes BUTTER-Karamell (MILCHSCHOKOLADE (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, BUTTERREINFETT, MILCHZUCKER, Emulgator (E322) (SOJA)), BUTTER-Karamell (Zucker, gesalzene BUTTER (MILCH, Salz), Glukose-Sirup, Salz, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel (E500), Emulgator (E322)), Überzugsmittel (E904, E414), Glukose Sirup, Kokosnussöl) (3%), pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmfett, Salfett), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322, natürliches Vanille-Aroma) (3%), fettarmer Kakao (2%), weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (E322)) (2%), Glukose-Fruktose-Sirup, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, gezuckerte kondensierte VOLLMILCH, Verdickungsmittel (E401), Glukosesirup, Dextrose, Speisesalz, Emulgatoren (E471, E475), karamellierter Zucker, WEIZENSTÄRKE, Feuchthaltemittel (E420), BUTTERREINFETT, Backtriebmittel (E450, E500), Säureregulatoren (E501, E524, E300), natürliches Aroma, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Kartoffelstärke, Stabilisator (E440), Säuerungsmittel (E330). Kann SCHALENFRÜCHTE und ERDNÜSSE enthalten!

## Nährwerte

	pro 100g
Energie	1728 / 414
Fett	23,2
davon gesättigte Fettsäuren	12,5
Kohlenhydrate	45,8
davon Zucker	33,2
Ballaststoffe	2,7
Eiweiß	4,1
Salz	0,66

## 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. 5 Stunden, ein Einzelstück ca. 4 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 2 Stunden, ein Einzelstück ca. 1 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	4004311401316
Nettogewicht	1000
Bruttogewicht	1143g
Länge	255
Breite	253
Höhe	63

### Angaben Karton

GTIN UK	4004311501313
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	933
Nettogewicht	4000
Länge	518
Breite	266
Höhe	138

## Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	264
Bruttogewicht exkl. Palette	326
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	348
Gewicht Verpackung	62
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200
Breite	800
Höhe	1663