

**Artikelnummer 8110216**  
**Aprikosen-Kuchen vegan**

So neu schmeckt Tradition! In unserem Klassiker vereinen wir Bewährtes und Modernes auf einem nussigen und hellen Rührteig. Mit saftigen, satt verteilten Aprikosenhälften bringen wir frischen Wind in den Mund – und garnieren alles mit einem kompromisslos knackigen Kranz aus gerösteten Haselnüssen. Fruchtanteil 35%. Vegan.



12 Portionen  
ø 26 cm

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
1570g	ø 26cm	ca. 131g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
4	12	vorgeschnitten	8110216

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Auf einem Mürbeteigboden befindet sich ein Nuss-Rührteig, hierauf ein heller Rührteig, mit Aprikosenhälften belegt und Tortenguss abgeglänzt, mit gehackten gerösteten Haselnüssen (1%) dekoriert, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen.

**Zutaten**

ZUTATEN: Aprikosen (35%), WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Rapsöl, HASELNÜSSE (3%), WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Glukose-Fruktose-Sirup, SOJA-Proteinkonzentrat, HASELNUSSMARK, Backtriebmittel (E450, E500), Speisesalz, natürliche Aromen, Emulgator (E471), färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Säuerungsmittel (E330), karamellierter Zucker, Geliermittel (E440), Säureregulatoren (E332, E331, E300), Dextrose, Stabilisator (E415). Kann in Spuren weitere SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE, MILCH und EIER enthalten!

**Auftauanleitung:**

Auftauempfehlung: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 7 Stunden, ein Einzelstück ca. 5 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 5 Stunden, ein Einzelstück ca. 3 Stunden auftauen lassen.

Stand 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	1091 kJ
<b>kCal</b>	261 kcal
<b>Fett</b>	12,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	33,2 g
davon Zucker	18,9 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,9 g
<b>Eiweiß</b>	2,9 g
<b>Salz</b>	0,40 g
<b>Gluten</b>	
<b>Lactose</b>	
<b>Galactose</b>	

## Allergene

Allergene	als Zutat enthalten	als Spur im Produkt - Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Ja
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja
Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Ja
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	Nein	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein

Stand 17.04.2024

## Produktabmessungen

MHD	18 Monate
Restlaufzeit	3 Monate
Länge	290mm
Breite	288mm
Höhe	58mm

## Angaben Stück

GTIN FS	4004311402160
Nettogewicht	1570g
Bruttogewicht	1734g
Länge	290mm
Breite	288mm
Höhe	58mm

## Angaben Karton

GTIN UK	4004311502167
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	956g
Nettogewicht	6280g
Länge	301mm
Breite	301mm
Höhe	244mm

Stand 17.04.2024

## Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	7
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	224
Nettogewicht	352kg
Bruttogewicht exkl. Palette	405kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	427kg
Gewicht Verpackung	54kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200mm
Breite	800mm
Höhe	1853mm

Stand 17.04.2024