

## Erdbeer Fruchtkuchen (39000998)

Wir starten mit einer traumhaften Grundlage: dünner Mürbeteig, darauf lockerer Biskuitboden, frische Sahne-Puddingcreme und ein Kakao-Biskuitboden. Jetzt verteilen wir fast verschwenderisch aromatische Erdbeerhälften. Noch schnell mit Tortenguss abgeglänzt, randhoch mit gehackten, gerösteten Haselnüssen garniert – und schon wünschen wir Ihnen süße Erdbeerträume! Fruchtanteil 29%.



**Artikelnummer:** 8110628

**Maße:** ø 28 cm

**Portionen:** 12 Stücke

**Gewicht:** 2150g

**Portionsgewicht:** ca. 180g

**St./Kt.:** 4

### Zutaten

ZUTATEN: Erdbeeren (29%), Wasser, SAHNE (12%), Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENMEHL, VOLLEI, HASELNÜSSE (2%), Palmfett, Gelatine, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, fettarmer Kakao, modifizierte Stärke, Rapsöl, Backtriebmittel (E450, E500), Säuerungsmittel (E330), Verdickungsmittel (E412), färbende Lebensmittel (schwarzes Karottensaft-Konzentrat, Färberdistel-Konzentrat, Sauerkirschensaft-Konzentrat, Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Apfel-Konzentrat), SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), Geliermittel (E440), Aprikosensaftkonzentrat, natürliche Aromen, Säureregulatoren (E332, E331, E300, E509), Speisesalz, Invertzuckersirup. Kann weitere SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

## Nährwerte

	pro 100g
Energie	745 / 178
Fett	7,1
davon gesättigte Fettsäuren	3,4
Kohlenhydrate	25,0
davon Zucker	17,9
Ballaststoffe	0,6
Eiweiß	3,1
Salz	0,15

## 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. 14-16 Stunden auftauen lassen, ein Einzelstück ca. 10 Stunden auftauen lassen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 14-16 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	4004311406281
Nettogewicht	2150
Bruttogewicht	2352g
Länge	293
Breite	290
Höhe	79

### Angaben Karton

GTIN UK	4004311506288
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	1064
Nettogewicht	8600
Länge	600
Breite	300
Höhe	167

## Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	4
Anzahl Lagen	10
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	160
Nettogewicht	344
Bruttogewicht exkl. Palette	387
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	409
Gewicht Verpackung	43
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200
Breite	800
Höhe	1815