

Donauwelle

Was Kuchen betrifft, machen wir einfach gern die Welle. Dazu tauchen wir saftige Sauerkirschen in eine lockere, hell-dunkle Rührteigmasse, legen eine helle Creme darüber und überziehen sie mit einer kakaohaltigen Fettglasur – natürlich in Wellenform.



Artikelnummer: 39001001

Maße: 28 x 38 cm

Portionen: 5,6 x 9,5 cm (20 Stücke)

Gewicht: 2200g

Portionsgewicht: ca. 110g

St./Kt.: 3

Zutaten

ZUTATEN: Wasser, Zucker, Sauerkirschen (11%), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, pflanzliche Fette (Palmkernfett, Palmfett, in veränderlichen Gewichtsanteilen), MILCHZUCKER, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (E322)) (11%), Rapsöl, VOLLEI, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SAHNEPULVER, modifizierte Stärken, Palmfett, Backtriebmittel (E450, E500), fettarmer Kakao, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Emulgator (E472b), HÜHNEREI-EIGELBPULVER, MILCHEIWEISS, Speisesalz, Verdickungsmittel (E401, E407), Dextrose, färbendes Lebensmittel (Färberdistel-Extrakt), Stabilisator (E516), Geliermittel (E440), natürliches Aroma, Säureregulator (E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten! Dieses Produkt enthält natürliche Rohstoffe, so dass trotz größter Sorgfalt vereinzelt Kerne und Kernteile in der Fruchtschicht enthalten sein können.

Nährwerte

	pro 100g
Energie	1275 / 306
Fett	18,1
davon gesättigte Fettsäuren	4,7
Kohlenhydrate	31,6
davon Zucker	19,6
Ballaststoffe	1,5
Eiweiß	3,3
Salz	0,50

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. 6 Stunden, ein Einzelstück ca. 5 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 2 Stunden, ein Einzelstück ca. 1 Stunde auftauen lassen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca.2 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	4004311406564
Nettogewicht	2200
Bruttogewicht	2281g
Länge	391
Breite	289
Höhe	25

Angaben Karton

GTIN UK	4004311506561
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	614
Nettogewicht	6600
Länge	399
Breite	292
Höhe	142

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	580.8
Bruttogewicht exkl. Palette	635
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	657
Gewicht Verpackung	54
Anzahl Verpackungen im Karton	3
Länge	1200
Breite	800
Höhe	1707