

OPÉRA

Produktcode: 000207 (0314301) • 16 Stück à 65 g (1,040 kg) -11 x 2,8 x 2,4 cm

Opéra - Tiefgefroren

ZUSAMMENSETZUNG

Zutaten

Joconde-Biskuit 23.4% (Eier, Zucker, Weizenmehl (Gluten), Wasser, gemahlene Mandeln, Erbsenmehl, Backtriebmittel: Diphosphat – Natriumcarbonat (enthält Weizenstärke (Gluten)), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kartoffelstärke, Milcheiweiß), Wasser, Zucker, Butter (Milch), Glasur (Wasser, Glucosesirup, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Sahne (Sahne (Milch), Stabilisator: Carrageen), schwarze Schokoladekuvertüre 7.3% [59% Kakao] (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalezithin), Eiweiß, schwarze Schokoladekuvertüre 3% [72% Kakao] (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Kaffeeextrakt 1.5% (Kaffee, Wasser, Zucker), Kaffee 1.4%, Glucosesirup, Kakaopulver, Rindfleisch Gelatine, Geliermittel: Pektin (Stabilisatoren: Diphosphat, Calciumphosphat).



Serviervorschlag

Allergenen ENTHÄLT Eier und Eiprodukte, glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte, Schalenfrüchten (Mandel), Soja und Sojaprodukte. Kan Spuren Sesam, Schalentieren, Weichtieren, Fisch, Sellerie, Senf, Sulfiten, Erdnüssen, Lupinen und anderen Schalenfrüchten enthalten.

GVO • Nein

Wasserstoffhaltige Fette • Nein

Schweinegelatine • Nein

Ionisierung • Nein

DURCHSCHNITTICHE ERNÄHRUNGSWERTE (für 100g)

Brennwert (kcal):	344 kcal		
Brennwert (kJ):	1438 kJ		
Eiweiß :	4,4 g	Fett:	18,4 g
		davon gesättigte Fettsäuren:	10,9 g
		Kohlenhydrate:	39,1 g
		davon Zucker:	31,8 g
Ballaststoffe:	2,2 g	Natrium :	67 mg
		Salz :	0,17 g

WEITERE INFORMATIONEN

EAN13	3700478531439	DUN14	13700478531436
Haltbarkeitsdatum	547	Verkaufsdatum	365
Konservierung	Bei -18°C aufbewahren. Aufgetautes Produkt niemals wieder einfrieren. Nach dem Auftauen maximal 24 Stunden zwischen 0 °C und 4°C aufbewahren.		

VERPACKUNG

	Verkaufseinheit*	Palletisierung (80x120)**	Palletisierung (100x120)**
Grösse in mm (HxBxT)	390 x 296 x 50	240 Verkaufseinheit (30 Palletisierung pro 8 Verkaufseinheit)	300 Verkaufseinheit (30 Palletisierung pro 10 Verkaufseinheit)
Bruttogewicht (kg)	1,260 kg	Bruttogewicht (kg) 302,4 kg	Bruttogewicht (kg) 378,0 kg
Nettogewicht (kg)	1,040 kg	Gesamthöhe (m) 1,50 m	Gesamthöhe (m) 1,50 m

* Abmessungen - ** Ohne Palette (+0,15 m +30kg)

- Ein großer Klassiker der französischen Patisserie
- Einzeln portioniert, daher kein Verlust im Vergleich zu anderen Produkten in Plattenform
- Einfache und unkomplizierte Handhabung, kein Herausschälen, dank der neuen Verpackung
- Kann zu diversen Verwendungen portioniert werden : kleine delikate Häppchen oder auch zum « Café Gourmand »

TURNAROUND

Folie entfernen, 3 Stunden lang bei +4°C auftauen lassen.

Version n°16b – Erstellt am 27/11/2012 – Veröffentlichte am 24/02/2020