

## GIANDUJACREMESANDGEBÄCK



Serviervorschlag

- Spiel Texturen : knusprige Streusel et Gianduja-Creme Schmelz
- Gierig und knackig Dekor

## TURNAROUND

Tiefgefroren aus der Form auf einen Teller geben, die Folie entfernen und 4 Stunden bei 4°C auftauen lassen.

Version n°10c - Erstellt am 13/08/2012 - Veröffentlicht am 24/02/2020

Produktcode: 000198 (0301901) • 16 Stück à 90 g (1,440 kg) – ø 7 cm

## Giandujacremesandgebäck - Tiefgefroren

## ZUSAMMENSETZUNG

## Zutaten

Giandujacreme 60,4% (Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen (E407)), teilentrahmte **Milch**, schwarze Schokoladekuvertüre [59% Kakao] 21,1% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**), Melk and Haselnüsse Gianduja-Schokolade 16,8% (Zucker, **Haselnüsse**, Kakaomasse, Voll**milch**pulver, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**), **Eigelb**, Gelierzubereitung (Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose (Weizen, Mais), Maismaltodextrin, Geliermittel: Carrageen (E407) – Natriumalginat (E401))), Sandgebäck 34,3% (**Weizenmehl (Gluten)**, gemahlene **Mandeln**, brauner Zucker, Butter (**Milch**), Zucker), kandierte Orange (Orangenschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat (E202) – Schwefeldioxid (E220) (**Sulfiten**), Säureregulator: Citronensäure (E330)), **Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Weizenmehl (Gluten)**, gemahlene **Mandeln**, brauner Zucker, Butter (**Milch**), Zucker.

**Allergenen** Allergene Zutaten, die gekennzeichnet werden müssen, erscheinen in der Zutatenliste in fettgedruckten Buchstaben. Kann Spuren von Weichtieren, Schalentieren, Fisch, Senf, Sellerie, Sesam, Lupinen, Erdnüssen und anderen Schalenfrüchten enthalten.

**GVO** • Nein      **Wasserstoffhaltige Fette** • Nein      **Schweinegelatine** • Nein      **Ionisierung** • Nein

## DURCHSCHNITTLICHE ERNÄHRUNGSWERTE (für 100g)

<b>Brennwert (kcal):</b>	414 kcal				
<b>Brennwert (kJ):</b>	1728 kJ				
<b>Eiweiß :</b>	7,4 g	<b>Fett:</b>	23,6 g	<b>Kohlenhydrate:</b>	41,3 g
		<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	10,3 g	<b>davon Zucker:</b>	28,8 g
<b>Ballaststoffe:</b>	3,4 g	<b>Natrium :</b>	50 mg	<b>Salz :</b>	0,12 g

## WEITERE INFORMATIONEN

<b>EAN13</b>	3760020153199	<b>DUN14</b>	-
<b>Haltbarkeitsdatum</b>	730	<b>Verkaufsdatum</b>	486
<b>Konservierung</b> Nach dem Auftauen maximal 24 Stunden bei 0 bis 4°C aufbewahren. Bei -18°C aufbewahren. Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.			

## VERPACKUNG

Verkaufseinheit*		Palletisierung (80x120)**		Palletisierung (100x120)**	
<b>Grösse in mm (HxBxT)</b>	50 x 296 x 390	<b>240 Verkaufseinheit ( 30 Palletisierung pro 8 Verkaufseinheit)</b>		<b>300 Verkaufseinheit ( 30 Palletisierung pro 8 Verkaufseinheit)</b>	
<b>Bruttogewicht (kg)</b>	1,680 kg	<b>Bruttogewicht (kg)</b>	403,2 kg	<b>Bruttogewicht (kg)</b>	504,0 kg
<b>Nettogewicht (kg)</b>	1,440 kg	<b>Gesamthöhe (m)</b>	1,50 m	<b>Gesamthöhe (m)</b>	1,50 m

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