

Artikel 615

## Sahnetorte Tiramisu (mit Speisequark) (tiefgefroren), 1750 g e



ungeschnitten, ergibt ca. 16 Portionen

**EAN:**

Stück: 4002197010554      Umkarton: 4002197910557

**Abmessungen:**

d = 28 cm, h = 60 +/- 4 mm

**Zutaten:**

44,1 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, Wasser, Zucker, **Weizenmehl, Vollei**, Stärke (**Weizen**), 2,0 % **Speisequark Magerstufe**, Invertzuckersirup, Dextrose, 1,4 % Weißwein, **Hühnereieiweiß**, 0,8 % **Mascarponepulver, Butterreinfett**, Gelatine, Feuchthaltemittel (E 420), **Hühnereieigelb**, 0,3 % Kaffeeextrakt, Reismehl, Schokoladenstreusel (Emulgator E 322), pflanzliches Öl (Raps), Stabilisator (E 420), modifizierte Stärke, 0,1 % Röstkaffee, 0,1 % Rum-Verschnitt (CH: Spirituose), Emulgatoren (E 475, E 433, E 471), **Magermilchpulver**, Fruktosesirup, stark entölter Kakao, **Rahmpulver**, Ethanol, **Joghurtpulver**, pflanzliches Fett (Sal), Säuerungsmittel (E 330), Glukosesirup, färbender Pflanzenextrakt (Karotte), Karamellzucker, natürliches Aroma.

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

### Produktbeschreibung:

Zwei helle Tortenböden, einer davon reichlich mit Kaffee getränkt, dazwischen eine mit Amaretto-Geschmack verfeinerte Tiramisu-Quark-Sahne und Kaffee-Sahne. Besonderer Blickfang: dekorative Mulden auf der mit Kakaodekor bedeckten Oberfläche. Enthält Alkohol.

<b>Mikrobiologische Daten:</b> Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM			<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b> Energie 1.135 kJ 271 kcal Fett: 16 g davon gesättigte Fettsäuren: 10 g Kohlenhydrate: 26 g davon Zucker: 16 g Eiweiß: 4,3 g Salz: 0,15 g  Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.		<b>Ernährung:</b> vegetarisch: <input type="checkbox"/> vegan: <input type="checkbox"/> palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei*: <input type="checkbox"/> enthält Alkohol: <input checked="" type="checkbox"/>
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]			
Aerobe Keimzahl	100 000	--			
Enterobacteriaceae	100	1 000			
E. coli	10	100			
Schimmelpilze	1000	--			
S. aureus	10	100			
präsumtive Bacillus cereus	100	1 000			
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g				
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g				

**Haltbarkeit:**

18 Monate ab Herstellung

**Lagerung/ Transport:**

bei mindestens -18 °C

**Restlaufzeit:**

mindestens 6 Monate

**Auftauanleitung:**

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

**Verpackung:**

PE-beschichtete Faltschachtel mit Selbstklebeetikett

**Palettenschema:**

Europalette    4 Kuchen / VE    4 VE / Lage    7 Lagen    28 VE / Palette

**Verpackungsmaße:**

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	29.8 x 29.4 x 10.7 cm	2046 g	
Umkarton	60.7 x 30.4 x 22.1 cm	8543 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 169.7 cm	260,5 kg	196 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.