

Erdbeer-Buttermilch-Torte

Halbe Erdbeeren? Voll gut! Und zwischen zwei Rührteigböden Buttermilch-Sahne und eingestrudelte Erdbeerezubereitung, randgarniert mit Kokosflocken, eingerahmt von einem knackigen Mürbeteig- und einem luftigen Biskuitboden. Ein sommerlicher Traum in rot und weiß.



Artikelnummer: 39000544

Maße: ø 24 cm

Portionen: 12 Stücke

Gewicht: 2300g

Portionsgewicht: ca. 192g

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: Erdbeeren (21%), SCHLAGSAHNE (15%), Wasser, BUTTERMILCH (11%), Zucker, WEIZENMEHL, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, Dextrose, Rapsöl, Kokosnusss Raspeln, Gelatine, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Säuerungsmittel (E330, E270), Backtriebmittel (E450, E500), Verdickungsmittel (E412, E410, E415), modifizierte Stärken, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, färbende Lebensmittel (Sauerkirschensaft-Konzentrat, schwarzes Karottensaft-Konzentrat, Färberdistel-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt, Rote-Bete-Saftkonzentrat), Geliermittel (E440), Emulgatoren (E471, E472a), Speisesalz, natürliche Aromen, SÜSSMOLKENPULVER, Feuchthaltemittel (E420), Aprikosensaft-Konzentrat, Säureregulatoren (E331, E332, E300, E340, E509). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Nährwerte

| | pro 100g |
|-----------------------------|-----------|
| Energie | 836 / 199 |
| Fett | 8,8 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,4 |
| Kohlenhydrate | 26,6 |
| davon Zucker | 19,8 |
| Ballaststoffe | 0,9 |
| Eiweiß | 3,0 |
| Salz | 0,20 |

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: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6°C–7°C): ganzer Kuchen ca. 14 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 | 7613034151629 |
| Nettogewicht | 2300 |
| Bruttogewicht | 2458g |
| Länge | 253 |
| Breite | 249 |
| Höhe | 109 |

Angaben Karton

| | |
|-------------------------|---------------|
| GTIN UK | 7613034151636 |
| Material | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 959 |
| Nettogewicht | 9200 |
| Länge | 518 |
| Breite | 264 |
| Höhe | 228 |

Angaben Palette

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Typ | Euro |
| Handling | Mehrweg |
| Anzahl Kartons pro Lage | 6 |
| Anzahl Lagen | 7 |
| Anzahl Einzelverpackungen pro Palette | 168 |
| Nettogewicht | 386.4 |
| Bruttogewicht exkl. Palette | 427 |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette) | 449 |
| Gewicht Verpackung | 40 |
| Anzahl Verpackungen im Karton | 4 |
| Länge | 1200 |
| Breite | 800 |
| Höhe | 1741 |