

## Chocolate Salted Caramel Cake

Sie lieben Karamell? Dann sind Sie hier richtig! Erstmal verwöhnen wir Sie noch mit einem Buttermürbeteig mit feinem Kakao. Aber dann geht's an die Füllung aus cremig-salziger Karamell-Creme, saftigem Brownie und Caramel-Knusperbällen! Jetzt noch feiner Puderzucker und Schokoladenhobel on top – und schon haben wir ihn fertig, diesen sündhaft leckeren Genuss!



**Artikelnummer:** 39000686

**Gewicht:** 1000 g

**Maße:** ø 24 cm

**Portionsgewicht:** ca. 84 g

**Portionen:** 12 Stücke

**St./Kt.:** 4

## Zutaten

ZUTATEN: Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI, BUTTER, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322)) (7%), Rapsöl, MASCARPONE-KÄSE, Schokoliertes BUTTER-Karamell (MILCHSCHOKOLADE (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, BUTTERREINFETT, MILCHZUCKER, Emulgator (E322) (SOJA)), BUTTER-Karamell (Zucker, gesalzene BUTTER (MILCH, Salz), Glukose-Sirup, Salz, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel (E500), Emulgator (E322)), Überzugsmittel (E904, E414), Glukose Sirup, Kokosnussöl) (3%), pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmfett, Salfett), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322, natürliches Vanille-Aroma) (3%), fettarmer Kakao (2%), weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (E322)) (2%), Glukose-Fruktose-Sirup, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, gezuckerte kondensierte VOLLMILCH, Verdickungsmittel (E401), Glukosesirup, Dextrose, Speisesalz, Emulgatoren (E471, E475), karamellisierter Zucker, WEIZENSTÄRKE, Feuchthaltemittel (E420), BUTTERREINFETT, Backtriebmittel (E450, E500), Säureregulatoren (E501, E524, E300), natürliches Aroma, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Kartoffelstärke, Stabilisator (E440), Säuerungsmittel (E330). Kann SCHALENFRÜCHTE und ERDNÜSSE enthalten!

## Nährwerte

	pro 100 g
Energie	1728 kj / 414 kcal
Fett	23,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,5 g
Kohlenhydrate	45,8 g
davon Zucker	33,2 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	4,1 g
Salz	0,66 g

## 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	Ja	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. 5 Stunden, ein Einzelstück ca. 4 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 2 Stunden, ein Einzelstück ca. 1 Stunden auftauen lassen.
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	4004311401316
Nettogewicht	1000 g
Bruttogewicht	1143 g
Länge	255 mm
Breite	253 mm
Höhe	63 mm

Angaben Karton

GTIN UK	4004311501313
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	933 g
Nettogewicht	4000 g
Länge	518 mm
Breite	266 mm
Höhe	138 mm

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	264 kg
Bruttogewicht exkl. Palette	326 kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	348 kg
Gewicht Verpackung	62 kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200 mm
Breite	800 mm
Höhe	1663 mm