

## Käse-Schnitte

Auf unseren Mürbeteig breiten wir eine leckere Käsemasse mit Eiern und frischem Quark aus. Dann backen wir den Kuchen goldgelb – und verzieren dieses Prachtstück liebevoll mit handwerklichem Löffeldekor. Alles andere wäre ja auch Käse.



**Artikelnummer:** 39000736

**Maße:** 28 x 38 cm

**Portionen:** 5,6 x 9,5 cm (20 Stücke)

**Gewicht:** 3100g

**Portionsgewicht:** ca. 155g

**St./Kt.:** 3

## Zutaten

ZUTATEN: SPEISEQUARK Magerstufe (24%), SAUERRAHM (18%), Zucker, VOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, Palmfett, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Speisesalz, Glukosesirup, Backtriebmittel (E450, E500), natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), MAGERMILCHPULVER, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Säureregulator (E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

## Nährwerte

	pro 100g
Energie	1062 / 254
Fett	12,5
davon gesättigte Fettsäuren	4,1
Kohlenhydrate	28,7
davon Zucker	17,7
Ballaststoffe	0,5
Eiweiß	6,3
Salz	0,43

## 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: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 12 Stunden, ein Einzelstück ca. 7 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 6 Stunden, ein Einzelstück ca. 3 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 40 Minuten aufwärmen. In der Mikrowelle (160 Watt) ein Einzelstück 3 Minuten aufwärmen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 12 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca.6 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca.40
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	4004311406618
Nettogewicht	3100
Bruttogewicht	3181g
Länge	391
Breite	289
Höhe	25

### Angaben Karton

GTIN UK	4004311506615
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	606
Nettogewicht	9300
Länge	399
Breite	292
Höhe	132

## Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	818.4
Bruttogewicht exkl. Palette	872
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	894
Gewicht Verpackung	53
Anzahl Verpackungen im Karton	3
Länge	1200
Breite	800
Höhe	1597