

Erdbeer-Tiramisu-Torte

Italienisch für Fortgeschrittene, das ist unsere Erdbeer-Tiramisu-Torte. Böden aus Löffelbiskuit bilden das Zentrum dieses luftigen Kunstwerks, umgeben von Schichten aus Mascarponecreme und fruchtiger Erdbeerbereitung, getränkt mit Kaffeeextrakt und Amaretto. Amore mio! Enthält Alkohol



Artikelnummer: 39000750

Maße: ø 24 cm

Portionen: 12 Stücke

Gewicht: 2000g

Portionsgewicht: ca. 167g

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: Erdbeeren (23%), SCHLAGSAHNE, Wasser, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, WEIZENMEHL, MASCARPONE KÄSE (3%), Erdbeermark (1%), Rapsöl, Dextrose, Alkohol (Ethanol), WEIZENSTÄRKE, Gelatine, Glukosesirup, Amaretto-Likör, HÜHNEREIGELBPULVER, fettarmer Kakao, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (E412, E410, E415), Kaffee-Extrakt, Backtriebmittel (E450, E500), Säuerungsmittel (E330, E270), modifizierte Stärke, Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), Geliermittel (E440), färbende Lebensmittel (schwarzes Karottensaftkonzentrat, Färberdistel-Konzentrat, Sauerkirschensaftkonzentrat), Speisesalz, Säureregulatoren (E332, E331, E509, E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Nährwerte

| | pro 100g |
|-----------------------------|-----------|
| Energie | 859 / 205 |
| Fett | 9,8 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5,1 |
| Kohlenhydrate | 26,0 |
| davon Zucker | 20,1 |
| Ballaststoffe | 0,6 |
| Eiweiß | 2,9 |
| Salz | 0,16 |

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. 14 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 | 4008211004691 |
| Nettogewicht | 2000 |
| Bruttogewicht | 2196g |
| Länge | 253 |
| Breite | 249 |
| Höhe | 109 |

Angaben Karton

| | |
|-------------------------|---------------|
| GTIN UK | 4008211004707 |
| Material | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 1110 |
| Nettogewicht | 8000 |
| Länge | 520 |
| Breite | 264 |
| Höhe | 228 |

Angaben Palette

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Typ | Euro |
| Handling | Mehrweg |
| Anzahl Kartons pro Lage | 6 |
| Anzahl Lagen | 7 |
| Anzahl Einzelverpackungen pro Palette | 168 |
| Nettogewicht | 336 |
| Bruttogewicht exkl. Palette | 383 |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette) | 405 |
| Gewicht Verpackung | 47 |
| Anzahl Verpackungen im Karton | 4 |
| Länge | 1200 |
| Breite | 800 |
| Höhe | 1741 |