

Eierlikör-Torte

Der Eierlikör ist nicht zu schwören. Spaß beiseite, Eierlikör-Fans werden sie lieben: Auf einem Mürbeteigboden liegt ein dunkler Rührteigboden, darauf eine Vanille-Sahne mit Schokosplittern, bedeckt von einem saftigen Nuss- Rührteigboden. Was dann folgt, ist köstliche Eierlikör-Sahne getoppt von verstrudelter Eierlikör-Soße. Aber bitte mit Sahne! Und Schokoraspeln! Enthält Alkohol.



Artikelnummer: 39000765

Maße: ø 24 cm

Portionen: 12 Stücke

Gewicht: 1850 g

Portionsgewicht: ca. 155 g

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: SCHLAGSAHNE (43%), Zucker, Wasser, EIERLIKÖR (HÜHNEREI-EIGELB, Alkohol, Wasser, Zucker, HÜHNEREI-EIKLAR) (8%), WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLEI, Dextrose, Glukose-Fruktose-Sirup, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322) (SOJA))) (1%), HASELNÜSSE (1%), Gelatine, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (E322)), modifizierte Stärke, HASELNUSSMARK, fettarmer Kakao, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E450, E500), Verdickungsmittel (E401), Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), natürliche Aromen, Speisesalz, Aprikosensaftkonzentrat, Säuerungsmittel (E330), Geliermittel (E440), Glukosesirup, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Färberdistel-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Apfel-Konzentrat), MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Säureregulatoren (E332, E331, E300). Kann WEITERE SCHALENFRÜCHTE und ERDNÜSSE enthalten!

Nährwerte

	pro 100 g
Energie	1263 kj / 303 kcal
Fett	19,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,8 g
Kohlenhydrate	27,1 g
davon Zucker	20,9 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	4,0 g
Salz	0,24 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	Ja	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. 11 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	4008211005230
Nettogewicht	1850 g
Bruttogewicht	2040 g
Länge	253 mm
Breite	249 mm
Höhe	109 mm

Angaben Karton

GTIN UK	4008211005247
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	1087 g
Nettogewicht	7400 g
Länge	518 mm
Breite	264 mm
Höhe	228 mm

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	7
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	168
Nettogewicht	310.8 kg
Bruttogewicht exkl. Palette	356 kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	378 kg
Gewicht Verpackung	46 kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200 mm
Breite	800 mm
Höhe	1741 mm