Premium-Zebra-Rahm-Käse-Torte

Genuss in Streifenform: Wir bringen auf unserem krossen, dunklen Kakao-Mürbeteigboden eine verlockende Käsemasse aus köstlichem Quark, Sauerrahm und frischen Eiern auf. Dann durchziehen wir die helle Käseschicht geschickt mit dunkler Käsemasse – und die Zebra-Optik ist perfekt.

Artikelnummer: 39000812

Gewicht: 2250g

Maße: ⌀ 28 cm

Portionsgewicht: ca. 188g

Portionen: 12 Stücke

St./Kt.: 4

Zutaten

ZUTATEN: SPEISEQUARK Magerstufe (32%), Wasser, VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Rapsöl, SAUERRAHM (3%), Palmfett, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmer Kakao, Dextrose, Backtriebmittel (E450, E500), Speisesalz, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), natürliches Aroma, Geliermittel (E440), MILCHEIWEISS, Säuerungsmittel (E330), Säureregulatoren (E332, E331, E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Erlenbacher Backwaren GmbH · www.erlenbacher.de
Wasserweg 39 · 64521 Groß-Gerau · Tel. +49(0)6152 803-351

Stand 16.06.2025

Nährwerte

	pro 100g
Energie	1015 / 242
Fett	11,4
davon gesättigte Fettsäuren	3,3
Kohlenhydrate	27,5
davon Zucker	16,1
Ballaststoffe	0,8
Eiweiß	7,0
Salz	0,40

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. 9 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 6 Stunden, ein Einzelstück ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 25 Minuten aufwärmen, danach ca. 30 Minuten abkühlen 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	4004311155905
Nettogewicht	2250
Bruttogewicht	2409g
Länge	290
Breite	288
Höhe	58

Angaben Karton

GTIN UK	4004311055908
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	936
Nettogewicht	9000
Länge	301
Breite	301
Höhe	244

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	7
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	224
Nettogewicht	504
Bruttogewicht exkl. Palette	540
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	562
Gewicht Verpackung	36
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200
Breite	800
Höhe	1853

Erlenbacher Backwaren GmbH · www.erlenbacher.de
Wasserweg 39 · 64521 Groß-Gerau · Tel. +49(0)6152 803-351