

## Zwetschkuchen mit Butterstreuseln

Ihr Weg in den Pflaumenhimmel führt über diesen saftigen Mürbeteig unter einem hellen Rührteigboden. Wir belegen alles händisch mit halben Zwetschgen, die ihre natürliche Süße und Saftigkeit geradezu himmlisch entfalten. Und obendrauf? Frohlocken goldbraun gebackene, leicht abgeglänzte Streusel. Halleluja! Fruchtanteil 52 %.



**Artikelnummer:** 39000982

**Gewicht:** 1800 g

**Maße:** ø 28 cm

**Portionsgewicht:** ca. 150 g

**Portionen:** 12 Stücke

**St./Kt.:** 4

## Zutaten

ZUTATEN: Pflaumen (48%), WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Pflaumenpüree (4%), Palmfett, Glukose-Fruktose-Sirup, Rapsöl, BUTTER (2%), VOLLEI, modifizierte Stärken, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Gelatine, Backtriebmittel (E450, E500), SÜSSMOLKENPULVER, färbende Lebensmittel (Holunderbeer-Konzentrat, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Aroniasaft-Konzentrat, Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Geliermittel (E440), Säuerungsmittel (E330), Invertzuckersirup, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (E415), Säureregulatoren (E332, E331, E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten! Dieses Produkt enthält natürliche Rohstoffe, so dass trotz größter Sorgfalt vereinzelt Kerne und Kernteile in der Fruchtschicht enthalten sein können.

## Nährwerte

	pro 100 g
Energie	926 kJ / 220 kcal
Fett	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	33,8 g
davon Zucker	19,6 g
Ballaststoffe	1,8 g
Eiweiß	2,6 g
Salz	0,20 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	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 auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 8 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	4004311404928
Nettogewicht	1800 g
Bruttogewicht	1962 g
Länge	290 mm
Breite	288 mm
Höhe	58 mm

### Angaben Karton

GTIN UK	4004311504925
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	948 g
Nettogewicht	7200 g
Länge	301 mm
Breite	301 mm
Höhe	244 mm

## Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	7
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	224
Nettogewicht	403.2 kg
Bruttogewicht exkl. Palette	456 kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	478 kg
Gewicht Verpackung	53 kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200 mm
Breite	800 mm
Höhe	1853 mm