

Donauwelle

Was Kuchen betrifft, machen wir einfach gern die Welle. Dazu tauchen wir saftige Sauerkirschen in eine lockere, hell-dunkle Rührteigmasse, legen eine helle Creme darüber und überziehen sie mit einer kakaohaltigen Fettglasur – natürlich in Wellenform.



Artikelnummer: 39001001

Maße: 28 x 38 cm

Portionen: 5,6 x 9,5 cm (20 Stücke)

Gewicht: 2200 g

Portionsgewicht: ca. 110 g

St./Kt.: 3

Zutaten

ZUTATEN: Wasser, Zucker, Sauerkirschen (11%), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, pflanzliche Fette (Palmkernfett, Palmfett, in veränderlichen Gewichtsanteilen), MILCHZUCKER, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (E322)) (11%), Rapsöl, VOLLEI, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SAHNEPULVER, modifizierte Stärken, Palmfett, Backtriebmittel (E450, E500), fettarmer Kakao, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Emulgator (E472b), HÜHNEREI-EIGELBPULVER, MILCHEIWEISS, Speisesalz, Verdickungsmittel (E401, E407), Dextrose, färbendes Lebensmittel (Färberdistel-Extrakt), Stabilisator (E516), Geliermittel (E440), natürliches Aroma, Säureregulator (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	1275 kj / 306 kcal
Fett	18,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,7 g
Kohlenhydrate	31,6 g
davon Zucker	19,6 g
Ballaststoffe	1,5 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	0,50 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. 6 Stunden, ein Einzelstück ca. 5 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 2 Stunden, ein Einzelstück ca. 1 Stunde auftauen lassen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 2 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	4004311406564
Nettogewicht	2200 g
Bruttogewicht	2281 g
Länge	391 mm
Breite	289 mm
Höhe	25 mm

Angaben Karton

GTIN UK	4004311506561
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	614 g
Nettogewicht	6600 g
Länge	399 mm
Breite	292 mm
Höhe	142 mm

Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	580.8 kg
Bruttogewicht exkl. Palette	635 kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	657 kg
Gewicht Verpackung	54 kg
Anzahl Verpackungen im Karton	3
Länge	1200 mm
Breite	800 mm
Höhe	1707 mm