

## Mandeltårta Karamell glutenfrei

Knackig, karamellig, nussig und mhhh: Unser glutenfreier Mandelteig-Rührboden begeistert uns selbst immer wieder aus Neue. Ob das an seinen Mandelstiften in süßer Karamellschicht liegt oder an der großzügigen Schicht Nougatcreme? Wir möchten auf beides nicht verzichten. Sie doch auch nicht, oder?



**Artikelnummer:** 39001124

**Gewicht:** 950 g

**Maße:** ø 28 cm

**Portionsgewicht:** ca. 80 g

**Portionen:** 12 Stücke

**St./Kt.:** 4

## Zutaten

ZUTATEN: Zucker, Nougatcreme (Zucker, Rapsöl, Palmkernfett, HASELNUSSMARK, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, fettarmer Kakao, Emulgator (E322), Speisesalz) (15%), Rapsöl, MANDELN (11%), VOLLEI, gezuckerte kondensierte VOLLMILCH, Wasser, Glukosesirup, Maisstärke, MAGERMILCHPULVER, Palmkernfett, Palmfett, MILCHZUCKER, BUTTERREINFETT, Reisquellmehl, Backtriebmittel (E450, E500, E341), Emulgator (E322), modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Verdickungsmittel (E440, E410, E415), Speisesalz, karamellisierter Zucker. Kann weitere SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

## Nährwerte

	pro 100 g
Energie	2029 kJ / 487 kcal
Fett	32,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	41,3 g
davon Zucker	35,1 g
Ballaststoffe	1,7 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	0,49 g

## Allergene

Allergene	als Zutat enthalten	als Spur im Produkt - Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	Nein	Ja
Krebstiere	Nein	Nein
Eier	Ja	Ja
Fische	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Ja
Sojabohnen	Nein	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: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 3 Stunden, ein Einzelstück ca. 1,5 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 1 Stunde, ein Einzelstück ca. 30 Minuten auftauen lassen.
Lagerhinweise	Aufbewahrung: Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank (6-7°C) lagern und innerhalb von 7 Tagen 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	4004311003725
Nettogewicht	950 g
Bruttogewicht	1149 g
Länge	290 mm
Breite	288 mm
Höhe	48 mm

### Angaben Karton

GTIN UK	4004311003718
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	1045 g
Nettogewicht	3800 g
Länge	305 mm
Breite	301 mm
Höhe	206 mm

# Produktinformationen

Mandeltårta Karamell glutenfrei  
Artikelnummer: 39001124

## Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	8
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	256
Nettogewicht	243.2 kg
Bruttogewicht exkl. Palette	310 kg
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	332 kg
Gewicht Verpackung	67 kg
Anzahl Verpackungen im Karton	4
Länge	1200 mm
Breite	800 mm
Höhe	1793 mm