

Produktdatenblatt



CW Feinherbe Tortenträume, 2-fach sortiert

Artikel - Nr.	2706
Bezeichnung des Lebensmittels	Oberstorten, tiefgefroren
EAN	4009837027064
Conveniencestufe	fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	4	36	288
Bruttogewicht ¹	0,77145	3,0858	27,7722	222,1776
Nettogewicht	0,625	2,50	22,50	180,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 65	395 x 261 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	170	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 17,0 cm, H 6,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Mousse au Chocolat Torte

Brennwert	1449 kJ / 347 kcal	OBERS (32%), WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, EIGELB, VOLLEI, Zartbitterschokolade (mit 72% Kakaoanteil) (4%)(Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, natürliche Vanille), Invertzuckersirup, Weiße Schokolade (4%)(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), MILCHSCHOKOLADE (4%)(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator SOJALECITHIN),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	21,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	12,0 g		
Kohlenhydrate	33,0 g		
davon Zucker	22,0 g		
Eiweiß	5,9 g		
Salz	0,17 g		

MILCHSCHOKOLADE (mit 31% Kakaoanteil) (4%)(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator SOJALECITHIN, natürliche Vanille), Schokolade (2%)(Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHIN), Glukosesirup, Palmfett, Rapsöl, Schokocrispies (1,5%) (Kakaomasse, Zucker, Reismehl, Kakaobutter, WEIZENMEHL, WEIZENMALZ, Emulgator SOJALECITHIN, Dextrose, Speisesalz, Stabilisator Gummi arabicum), Kakao stark entölt, Rindergelatine, Schokoladendekor (0,5%)(Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, VOLLMILCHPULVER, LACTOSE, BUTTERÖL, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), WEIZENSTÄRKE, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel(Natriumcarbonat, Natriumcitrat), natürliches Aroma, Speisesalz, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Säureregulator Calciumchlorid

Kann Spuren enthalten von:
SCHALENFRÜCHTE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Stracciatella Kirsch Torte			
Brennwert	1186 kJ / 283 kcal	OBERS (30%), Sauerkirschen (15%), Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, Schokolade (6%) (Kakaomasse, Zucker, Emulgator SOJALECITHIN), Glukose-Fructosesirup, VOLLEI, KONDENSMILCH, Weiße Schokolade (3%)(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator Lecithine), Invertzuckersirup, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHIN), Palmfett, Rapsöl, modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, Kakao stark entölt, Rindergelatine, WEIZENSTÄRKE, natürliches Aroma, SÜßMOLKENPULVER, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Geliermittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	14,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g		
Kohlenhydrate	35,0 g		
davon Zucker	24,0 g		
Eiweiß	4,0 g		
Salz	0,16 g		

Pektin, Backtriebmittel
(Natriumcarbonat, Natriumcitrat),
Speisesalz, Säureregulator
(Calciumchlorid, Natriumcitrat),
Säuerungsmittel Zitronensäure

Kann Spuren enthalten von:
SCHALENFRÜCHTE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

3-5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 28.04.2024

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at