

Produktdatenblatt



Schwarzwälder-Kirsch-Torte, geschnitten

**Artikel - Nr.****8106772**

Bezeichnung des Lebensmittels

Biskuitboden m. Obers und Kirschezubereitung, TK

EAN

4004311067727

Conveniencestufe

fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	84
Bruttogewicht ¹	1,966	1,966	23,592	165,144
Nettogewicht	1,75	1,75	21,00	147,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 95	253 x 249 x 109	-	1.200 x 800 x 913
Durchmesser (mm)	240	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	84

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 24 cm, H 9,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Schwarzwälder-Kirsch-Torte, geschnitten

Brennwert	1116 kJ / 268 kcal	SCHLAGSAHNE (45%), Zucker, Wasser, Sauerkirschen (8%), VOLLEI, WEIZENMEHL, Schokolade (3%)(Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, fettarmes Kakaopulver, EMULGATOR SOJALECITHINE), Dextrose, Rapsöl, Kirschen, Traubensaft, Kirschwasser (1%), fettarmer Kakao (1%), WEIZENSTÄRKE, Schokolade (1%)(Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, Emulgator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	17,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g		
Kohlenhydrate	23,3 g		
davon Zucker	18,7 g		
Eiweiß	3,4 g		
Salz	0,15 g		

SOJALECITHIN, natürliches Aroma), Rindergelatine, Glukose-Fructosesirup, Apfelsaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel Sorbit, Backtriebmittel(Diphosphat, Natriumcarbonat), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Geliermittel Pektin, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel Zitronensäure, Speisesalz, natürliches Aroma, Säureregulator Ascorbinsäure

Kann Spuren enthalten von:
ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE,
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

Aus der Verpackung nehmen und im Kühlschrank 14 Stunden 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: 08.06.2024

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