

**Hersteller /**  
**Vertriebsges.** erlenbacher backwaren GmbH

**Marke** ERLENBACHER  
**Artikelnr:** 8106475



## Landbackhaus-Kirschkuchen

Der krosse Mürbeteigboden und der Rührteig sind mit saftigen Sauerkirschen belegt. Die groben, goldbraunen Buttersteusel werden mit feinem Dekorpuder abgestaubt.

### Verkehrsbezeichnung

Mürbeteig- und Rührteigboden mit Sauerkirschen und Butterstreuseln (18%), abgestaubt mit Dekorpuder, tiefgefroren

### Zutaten

Sauerkirschen (33%), Weizenmehl, Zucker, Vollei, pflanzliches Öl, Butter (4%), Weizenstärke, pflanzliches Fett, Traubenzucker, Backtriebmittel (E450, E500), modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Invertzuckersirup, Emulgator E471, Süßmolkenpulver, Speisesalz, Geliermittel E440, Aroma (mit Milchzucker), Säuerungsmittel E330, Farbstoff E160a, Curcumaextrakt. Kann in Spuren Nüsse, Erdnüsse, Soja enthalten!

**Kenntlichmachung bei loser Abgabe** mit Farbstoff

**Kostformen** ovo-lakto-vegetabil

### Nährwerte pro 100 g Produktmasse \*) - Herstellerangabe

<b>Energie</b>	325 kcal
<b>Energie</b>	1.362 kJ
<b>Fett</b>	16 g
<b>- davon gesättigte Fettsäuren</b>	4,9 g
<b>- davon einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	k.A.
<b>- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	k.A.
<b>Kohlenhydrate</b>	41,2 g
<b>- davon Zucker</b>	19,6 g
<b>- davon mehrwertige Alkohole</b>	k.A.
<b>- davon Stärke</b>	k.A.
<b>Ballaststoffe</b>	1,4 g
<b>Eiweiß</b>	4 g
<b>Salz</b>	k.A.
<b>Lactose (Milchzucker)</b>	0,4 g
<b>Natrium</b>	0,19 g

\*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

<b>Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)</b>	
<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	ja
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	ja
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; kann in Spuren enthalten sein
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; kann in Spuren enthalten sein
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose</b>	ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; kann in Spuren enthalten sein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben</b>	nein
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; kann in Spuren enthalten sein
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß ALBA Liste, Fassung: 2011	
Weizen	ja
Roggen	nein; kann in Spuren enthalten sein
Gerste	k.A.
Hafer	k.A.
Dinkel	k.A.
Kamut	k.A.
Gluten	ja
Krebstiere	k.A.
Ei	ja
Fisch	nein
Erdnüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Soja	nein; kann in Spuren enthalten sein
Milch	ja
Mandeln	k.A.
Haselnüsse	k.A.
Walnüsse	k.A.
Kaschunüsse	k.A.
Pekannüsse	k.A.
Paranüsse	k.A.
Pistazien	k.A.
Makademianüsse / Queenslandnüsse	k.A.
Nüsse (Schalenfrüchte)	nein; kann in Spuren enthalten sein
Sellerie	nein
Senf	nein
Sesamsamen	nein
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	nein
Lupine	nein; kann in Spuren enthalten sein
Weichtiere	nein
Laktose	ja
Kakao	nein
Glutamat (E620 - E625)	nein
Hühnerfleisch	nein
Koriander	nein
Mais	ja
Hülsenfrüchte	nein; kann in Spuren enthalten sein
Rindfleisch	nein
Schweinefleisch	nein
Karotte	nein
Erdnussöl**	nein; kann in Spuren enthalten sein
Nussöl**	nein; kann in Spuren enthalten sein
Sesamöl**	nein
Sojalecithin**	nein; kann in Spuren enthalten sein
*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten	

**Informationen****GVO-Erklärung**

Aktuelle Informationen zu genetisch veränderten Lebensmittelzutaten:

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns produzierten und an Sie gelieferten Produkte nach der EU-Regelung\*) zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Sollte sich die tatsächliche Situation ändern (z. B. Rezepturänderungen), werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben rechtzeitig davon in Kenntnis setzen.

Bezüglich der oben erteilten Bestätigung haften wir selbstverständlich im Rahmen der gesetzlichen Regelungen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir für darüber hinaus gehende Zusicherungen, insbesondere eine pauschale Freistellung, keine Veranlassung sehen.

\*) (Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr.1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG)

**Zubereitung**

Kuchen aus der Verpackung nehmen und auftauen: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 4 Stunden. Im Heißluftofen: (150°C) ca. 15 Minuten backen, danach 20 Minuten auskühlen lassen. Ofen immer vorheizen.

**Zolltarif-Nr.**

19059060

**Produktabmessungen**

4 halbe Kuchen/ Kt., 1 St. = 1 halber Kuchen, 2 St. zusammengesetzt = Ø 38 cm

**Produkthöhe**

4,4 ± 0,7 cm

**Portionsgröße**

4 halbe Kuchen/ Kt., 1 St. = 1 halber Kuchen, 2 St. zusammengesetzt = Ø 38 cm

**Lagerhinweise**

min. -18° C

**Allgemeine Angaben**

**PRINS Produktgruppe** Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK

**PRINS Produktuntergruppe** Torten, Kuchen

**Hersteller Produktgruppe** Rundkuchen

**Hersteller Produktuntergruppe** Landbackhaus, Ø 38 cm

**Produktkategorie**

**Lagerkategorie** Tiefkühlprodukt

**Bezugsquelle** - Fachgroßhandel (FGH)

**Restlaufzeit** 3 Monate

**Mindesthaltbarkeit** 18 Monate

**Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit**

**EP/ Verbrauchseinheit Typ** Tray, Folie

**EP EAN Nr.** 4004311164754

**EP Anzahl Stück in VKE** 4 Stück in VKE

**EP Brutto Gewicht / Inhalt** 1.534,3 g

**EP Netto Gewicht / Inhalt** ca. 1.500 g

**EP Abtropfgewicht/Füllmenge**

**EP Gewicht Verpackung in g** 34,3 g

**EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)** 380x190x50

<b>Verkaufseinheit(VKE)</b>	
<b>VKE Typ</b>	Karton
<b>VKE Info</b>	EP / VKE
<b>VKE EAN</b>	4004311064757
<b>VKE Brutto Gewicht / Inhalt</b>	6.448,91 g
<b>VKE Netto Gewicht / Inhalt</b>	ca. 6.000 g
<b>VKE Abtropfgewicht/Füllmenge</b>	
<b>VKE Gewicht Verpackung in g</b>	448,91 g
<b>VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)</b>	399x199x222
<b>VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)</b>	<sup>1</sup>
<b>Paletteninfo</b>	
<b>Typ</b>	EURO (120 x 80 cm)
<b>Handling</b>	Mehrweg
<b>Anzahl VKE pro Palette</b>	84
<b>Anzahl VKE pro Lage</b>	12
<b>Anzahl Lagen pro Palette</b>	7
<b>Abmessungen in mm (L x B x H)</b>	1200x800x1704
<b>Gesamtgewicht in kg</b>	564
<b>Herstellerinfo</b>	
<b>Anschrift</b>	erlenbacher backwaren GmbH PF 107840 Wasserweg 39 64521 Groß-Gerau Germany
<b>eMail</b>	<a href="mailto:erlenbacher@de.nestle.com">erlenbacher@de.nestle.com</a>
<b>Telefon</b>	+49 (0) 6152/ 803-0
<b>Fax</b>	06152/803-347
<b>Internet</b>	<a href="http://www.erlenbacher.de">www.erlenbacher.de</a>
<b>Shop- / Bestellsystem</b>	

Stand lt. Herstellerangabe: **11.02.2009**  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **30.06.2011**