

**Hersteller /  
Vertriebsges.** Pfalzgraf Konditorei GmbH

**Marke** Pfalzgraf  
**Artikelnr:** 255



## Himbeer-Käse-Sahnetorte

Ein heller Boden ist mit Käsesahne gefüllt und mit einem Schokoladenboden abgedeckt. Die Oberfläche ist reichlich mit Himbeeren belegt und überdeckt mit fruchtigem Gelee. Als Randgarnierung ein Mandelbiskuitband.

### Zutaten

Zutaten: 24,2% Himbeeren, 19,9% Schlagsahne (CH: Halbrahm), Wasser, Glucose-Fructose-Sirup, Zucker, Weizenmehl, Vollei, 2,8% Speisequark Magerstufe, 1,9% Joghurt, Stärke (glutenhaltiges Getreide), modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel (E420), Mandelkerne, Gelatine, Eiklar, pflanzliches Öl, Kakao stark entölt, Aroma, Geliermittel (E407, E410), Emulgatoren (E475, E471, E477), Dextrose, Säuerungsmittel (E331, E330), Buttermilchpulver, getrockneter Glucosesirup, Pflanzenproteine (Erbse, Kartoffel), Jodsalz, Verdickungsmittel (E410), Farbstoff (E120), färbender Pflanzenextrakt (Curcuma). Kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Lupinen und Schalenfrüchten enthalten. /

<b>Zusatzstoffe</b>	Carrageen E407, Citronensäure E330, Echtes Karmin E120, Johannisbrotkernmehl E410, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Natriumcitrate E331, Polyglycerinester von Speisefettsäuren E475, Propylenglycolester von Speisefettsäuren E477, Sorbit E420
---------------------	--

<b>Kenntlichmachung bei loser Abgabe</b>	mit Farbstoff
--	---------------

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

<b>Energie</b>	199 kcal
<b>Energie</b>	832 kJ
<b>Fett</b>	8 g
<b>- davon gesättigte Fettsäuren</b>	4 g
<b>- davon einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	k.A.
<b>- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	k.A.
<b>Kohlenhydrate</b>	27 g
<b>- davon Zucker</b>	18 g
<b>- davon mehrwertige Alkohole</b>	k.A.
<b>- davon Stärke</b>	k.A.
<b>Ballaststoffe</b>	2 g
<b>Eiweiß</b>	3 g
<b>Salz</b>	k.A.
<b>Natrium</b>	0 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
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose</b>	ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	ja
<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
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten	
<b>Informationen</b>	
Zubereitungshinweise	
Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank ca. 12 Std. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
Lagerhinweis	
Lagertemperatur von: -35 bis: -18 °C	
<b>Allgemeine Angaben</b>	
<b>PRINS Produktgruppe</b>	Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK
<b>PRINS Produktuntergruppe</b>	Sonstige
<b>Hersteller Produktgruppe</b>	TK-Torte
<b>Hersteller Produktuntergruppe</b>	Torten
<b>Produktkategorie</b>	
<b>Lagerkategorie</b>	Tiefkühlprodukt
<b>Bezugsquelle</b>	- Fachgroßhandel (FGH)
<b>Restlaufzeit</b>	9 Monate
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	18 Monate
<b>Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit</b>	
<b>EP/ Verbrauchseinheit Typ</b>	Schachtel
<b>EP EAN Nr.</b>	4002197002559
<b>EP Anzahl Stück in VKE</b>	4 Stück in VKE
<b>EP Brutto Gewicht / Inhalt</b>	2.634 g
<b>EP Netto Gewicht / Inhalt</b>	2.350 g
<b>EP Abtropfgewicht/Füllmenge</b>	
<b>EP Gewicht Verpackung in g</b>	284 g
<b>EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)</b>	298 x 294 x 107

<b>Verkaufseinheit(VKE)</b>	
<b>VKE Typ</b>	Karton
<b>VKE Info</b>	4 Schachteln
<b>VKE EAN</b>	4002197200566
<b>VKE Brutto Gewicht / Inhalt</b>	10.933 g
<b>VKE Netto Gewicht / Inhalt</b>	9.400 g
<b>VKE Abtropfgewicht/Füllmenge</b>	
<b>VKE Gewicht Verpackung in g</b>	1.533 g
<b>VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)</b>	612 x 304 x 221
<b>VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)</b>	1
<b>Paletteninfo</b>	
<b>Typ</b>	Palette ISO 1 - 1/1 EURO-Palette
<b>Handling</b>	Mehrweg
<b>Anzahl VKE pro Palette</b>	28
<b>Anzahl VKE pro Lage</b>	4
<b>Anzahl Lagen pro Palette</b>	7
<b>Abmessungen in mm (L x B x H)</b>	
<b>Gesamtgewicht in kg</b>	327,1
<b>Herstellerinfo</b>	
<b>Anschrift</b>	Pfalzgraf Konditorei GmbH Zeißstraße 6 72285 Pfalzgrafenweiler Germany
<b>eMail</b>	<a href="mailto:info@pfalzgraf.de">info@pfalzgraf.de</a>
<b>Telefon</b>	07445 / 8510-0
<b>Fax</b>	07445 / 8510-27
<b>Internet</b>	<a href="http://www.pfalzgraf.de">www.pfalzgraf.de</a>
<b>Shop- / Bestellsystem</b>	

Stand lt. Herstellerangabe: **25.10.2012**  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **11.07.2013**