

Hersteller /
Vertriebsges. erlenbacher backwaren GmbH

Marke ERENBACHER
Artikelnr: 8107026



Schoko-Sahne-Duo

Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen drei Rührteigböden köstliche helle und dunkle Sahne-Füllung, attraktiv geschichtet. Die edle, marmorierte Garnierung unterstützt den perfekten Genuss!

Verkehrsbezeichnung

Torte aus Mürbeteig- und dunklen Rührteigböden, Kakao-Sahne-Füllung (39%) und Sahne-Füllung mit Vanillegeschmack (13%), dekoriert mit Kakaocreme, randgarniert mit Raspeln aus Schokolade und weißer Schokolade, tiefgefroren

Zutaten

Schlagsahne (40%), Zucker, Wasser, Weizenmehl, Vollei, pflanzliches Öl, Weizenstärke, fettarmer Kakao, Traubenzucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Kakaocreme (Zucker, pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, fettarmer Kakao, Vollmilchpulver) (2%), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Butterreinfett, fettarmer Kakaopulver, Emulgator Sojalecithine) (1%) weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator (E442) (1%), pflanzliches Fett, Glukosesirup, Gelatine, Backtriebmittel (E45, E500), Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Fruktosesirup, Emulgator E471, Süßmolkenpulver, Aroma, Speisesalz, Rum, Säuerungsmittel E330, Aprikosensaftkonzentrat, Gelliermittel (E440, E407). Kann in Spuren Nüsse (Schalenfrüchte) und Erdnüsse enthalten!

Kenntlichmachung bei loser Abgabe kenntlichmachungsfrei

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie (Kilokalorien)	335 kcal
Energie (Kilojoule)	1.396 kJ
Eiweiß (Protein)	4,2 g
Kohlenhydrate, resorbierbare	28 g
Zucker (gesamt)	17,7 g
Lactose (Milchzucker)	1,6 g
Fett	22,7 g
gesättigte Fettsäuren	10,2 g
Ballaststoffe	1,1 g
Natrium	0,13 g

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

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Kreuzkontaminationen bei Rohstofflieferanten möglich (Spur der Spur - wird nicht deklariert)
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß ALBA Liste, Fassung: 2011	
Weizen	ja
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Gluten	ja
Krebstiere	nein
Ei	ja
Fisch	nein
Erdnüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Soja	ja
Milch	ja
Mandeln	nein; kann in Spuren enthalten sein
Haselnüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Walnüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Kaschunüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Pekannüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Paranüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
Pistazien	nein; kann in Spuren enthalten sein
Makademianüsse / Queenslandnüsse	nein; kann in Spuren enthalten sein
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 ₂	nein
Lupine	nein; Kreuzkontaminationen bei Rohstofflieferanten möglich (Spur der Spur - wird nicht deklariert)
Weichtiere	nein
Laktose	ja
Kakao	ja
Glutamat (E620 - E625)	nein
Hühnerfleisch	nein
Koriander	nein
Mais	ja
Hülsenfrüchte	ja
Rindfleisch	nein
Schweinefleisch	nein
Karotte	nein
Erdnussöl**	nein; kann in Spuren enthalten sein
Nussöl**	nein; kann in Spuren enthalten sein
Sesamöl**	nein
Sojalecithin**	ja
*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten	

Informationen	
Zubereitung	
Torte aus der Verpackung nehmen und auftauen. In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden. Nach dem Auftauen bei Kühlung (6-7°C) 48 Stunden verzehrsfähig.	
Lagerhinweise	
mind. -18° C	
GVO-Erklärung	
<p>Aktuelle Informationen zu genetisch veränderten Lebensmittelzutaten:</p> <p>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.</p> <p>Sollte sich die tatsächliche Situation ändern (z. B. Rezepturänderungen), werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben rechtzeitig davon in Kenntnis setzen.</p> <p>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.</p> <p>*) (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)</p>	
Produktabmessungen	
Ø 28 cm	
Produkthöhe	
7,5 +/- 0,5 cm	
Portionsgröße	
Ø 28 cm	
Zolltarif-Nr.	
19059060	
Allgemeine Angaben	
PRINS Produktgruppe	Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK
PRINS Produktuntergruppe	Torten, Kuchen
Hersteller Produktgruppe	Sahne-/ Cremetorten
Hersteller Produktuntergruppe	ungeschnitten
Produktkategorie	
Lagerkategorie	Tiefkühlprodukt
Bezugsquelle	- Fachgroßhandel (FGH) - Direktvertrieb
Restlaufzeit	3 Monate
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	Faltschachtel
EP EAN Nr.	4004311170267
EP Anzahl Stück in VKE	4 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 2.382,46 g
EP Netto Gewicht / Inhalt	ca. 2.200 g
EP Abtropfgewicht/Füllmenge	
EP Gewicht Verpackung in g	182,46 g
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	291x289x87

Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	EP / VKE
VKE EAN	4004311070260
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 10.032,55 g
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 8.800 g
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	1.232,55 g
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	600x301x190
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	0
Paletteninfo	
Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	36
Anzahl VKE pro Lage	4
Anzahl Lagen pro Palette	9
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200x800x1860
Gesamtgewicht in kg	383
Herstellerinfo	
Anschrift	erlenbacher backwaren GmbH Wasserweg 39 D-64521 Groß-Gerau
eMail	kontakt@erlenbacher.de
Telefon	06152/803-351
Fax	06152/803-347
Internet	www.erlenbacher.de
Shop- / Bestellsystem	

Stand lt. Herstellerangabe: **22.09.2011**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **23.09.2011**