

Schwarzwälder-Kirsch-Torte TK 1900g



dunkle Wiener Böden mit Sauerkirschzubereitung (12%) und kirschwasserhaltigen Sahnefüllungen (38%), mit Sahnetupfen, Sauerkirschen(7%) und Schokoladen-Raspeln dekoriert, vorgeschnitten in 12 Portionen, tiefgefroren. Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet.

Artikel Nummer 191953

Beschreibung

Beschreibung Webshop	Auf lockeren Wiener Böden liegt eine hochwertige Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne und einer fruchtigen Kirsch-Fruchtzubereitung. Die Oberfläche ist dekoriert mit Sahnetupfen, mittig aufgestreuten Kirschen und aufgestreuten Schokoraspeln. Die Randgarnierung besteht aus Schokoraspeln. Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet! Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm
Marke	Schöller
Bezeichnung des Lebensmittels	Dunkle Wiener Böden mit Sauerkirschzubereitung (12%) und kirschwasserhaltigen Sahnefüllungen (38%), mit Sahnetupfen, Sauerkirschen (7%) und Schokoladen-Raspeln dekoriert, vorgeschnitten in 12 Portionen, tiefgefroren. Enthält Alkohol. Für Kinder nicht gegee
Alte Warenwirtschaftsbezeichnung	Schwarzw.-Kirsch TK Schö.1900g, vorgeschnitten in 12 Stück

Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 4 Torten à 1900 g
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	2,09
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	1,9
Einzelmenge Inhalt	1,9
Einzelmenge Art	KG
Temperaturführung	tiefgekühlt

Details

Zutatenverzeichnis	SCHLAGSAHNE (36%), Sauerkirschen (14%), Zucker , Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, Dextrose, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (E322)) (2%), Kirschwasser (Obstbrand) (1%), fettarmer Kakao (1%), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärken, Glukose-Fruktose-Sirup, Gelatine, Apfelsaftkonzentrat, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Geliermittel (Pektine), Speisesalz , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma , Säureregulator (Ascorbinsäure). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten.
Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Gebrauchs-/Zubereitungsanleitung	Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen, ohne Pappscheibe auftauen. Bei 6 - 7 °C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.
Name des Inverkehrbringers	Froneri Ice Cream Deutschland GmbH, 49080 / Osnabrück

LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise Enthält keine kenntlichmachungspflichtige Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II

Eier/Erzeugnisse	ja
Erdnüsse/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Glutenhaltige Getreide	ja
Weizen	ja
Milch/Erzeugnisse	ja
Schalenfrüchte/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	kann Spuren enthalten
Kaschunüsse	kann Spuren enthalten
Macadamianüsse	kann Spuren enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Paranüsse	kann Spuren enthalten
Pecannüsse	kann Spuren enthalten
Pistazien	kann Spuren enthalten
Walnüsse	kann Spuren enthalten
Sojabohnen/Erzeugnissen	kann Spuren enthalten

Nährwerte

Die Angaben beziehen sich auf 100g/100ml (Herstellerangaben)

Energiegehalt kJ: 1.125

Energiegehalt kcal:	270
Fett in g:	16,7
davon gesättigte Fettsäuren in g:	7,8
Kohlenhydratgehalt in g:	26,1
davon Zucker in g:	19,2
Ballaststoffe in g:	1,1
Eiweiß in g:	3,2
Salz in g:	0,245

Hinweis

Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt. Bitte informieren Sie sich daher vor anstehenden Verwendungsentscheidungen ebenfalls tagesaktuell über diese Produktinformationen. Da durch Liefer- und Lagerprozesse im Einzelfall nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von Ihnen verwendete Warencharge von den hier abgebildeten Informationen abweicht, orientieren Sie sich bitte im Zweifelsfall an den auf der Ware befindlichen Angaben. Für Hinweise oder Rückfragen zu den LMIV Informationen stehen wir Ihnen unter der Adresse ernaehrungsservice@transgourmet.de gerne zur Verfügung.

Schwarzwälder-Kirsch-Torte TK 1900g

Artikel Nummer 191953

Datum 04.03.2025