



Gedruckt am 28.03.23 um 10:56

Tiramisu Savoiardi

Art.Nr.: 716576

Artikelbezeichnung: Tiramisu Savoiardi

Artikelbeschreibung: nach traditioneller Rezeptur hergestelltes

italienisches Dessert, in Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarpone-Creme

abwechselnd geschichtet, mit

Kakaopulver bestäubt, enthält Alkohol

Bezeichnung des Lebensmittels: Italienisches Dessert mit in Kaffee

getränkten Löffelbiskuits, gefüllt mit Mascarpone-Frischkäsecreme, dekoriert

mit Kakao, tiefgefroren



Verpackungsinformationen

Verpackungseinheit: Stück 1000 g

Logistikdaten

Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg: 1,388
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg*: 1,000
Abtropfgewicht je Berechnungseinheit in kg: 0,000
Portionsgewicht in kg bzw. I: 0,000
Einzelmenge Inhalt: 1,000
Einzelmenge Art: KG

Zutatenverzeichnis

MASCARPONE-FRISCHKÄSECREME 55% (Wasser, Zucker, MASCARPONE-FRISCHKÄSE 13,8% (SAHNE, Säuerungsmittel Citronensäure), Palmöl, Palmkernfett, MILCHEIWEIß, Marsala Wein, modifizierte Stärke, Emulgatoren (E471, E472e, Lecithine (enthält SOJA)), Stabilisatoren (E420, E463), EIGELB, Pflanzenfasern, Aromen, Verdickungsmittel (E412, E415), Speisesalz, Farbstoff E160a), Kaffee-Sirup 24% (Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, Alkohol, Iöslicher Kaffee 2,3%, Aromen), Löffelbiskuits 19% (WEIZENMEHL, Zucker, EIER 26%, Glukosesirup, Backtriebmittel (E450, E500, E503), natürliche Aromen, Speisesalz), Kakaodekor 2% (Kakao 50%, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Zucker, Pflanzenfette (Palmkern, Kokos), Aromen). Enthält Alkohol. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZulV und Verbraucherhinweise

mit Farbstoff (1)

Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II

Bezeichnung	Zahlencode	enthalten	Spuren möglich	nicht enthalten
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	а	Х		
Weizen	a1	Х		
Roggen	a2			х
Gerste	a3			х
Hafer	a4			х
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	b			Х

^{*} Hinweis: Die Bezeichnung 1 Liter ist mit 1 kg gleichgesetzt

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	С	Х		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	d			х
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	е			х
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	f	х		
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	g	х		
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	h		Х	
Mandeln	h1		Х	
Haselnüsse	h2		Х	
Walnüsse	h3		Х	
Kaschunüsse	h4		Х	
Pecannüsse	h5		Х	
Paranüsse	h6		Х	
Pistazien	h7		Х	
Macadamianüsse	h8		Х	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	i			х
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	j			х
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	k			х
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l	I			х
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	m			х
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	n			Х

Nährwertdeklaration

1012
241
8,6
6,8
37,0
22,0
1,7
3,0
0,23

Angaben beziehen sich auf 100g nicht zubereitetes Produkt

Temperaturführung

tiefgekühlt bei -18°C

Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung

Lagerung im Kühlschrank (4°C): 3 Tage; ***-Fach oder Tiefkühltruhe (-18°C): siehe MHD Aufdruck. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Gebrauchs-/Zubereitungsanleitung

Tiramisu bei Raumtemperatur ca. 1 - 2 Stunden und im Kühlschrank ca. 5-6 Stunden auftauen lassen.

Name des Inverkehrbringers

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. 64560 Riedstadt

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 gerne zur Verfügung. ernaehrungsservice@transgourmet.de