

## ZITRONENCREME AUF SANDKUCHEN MIT BAISER



Ein klassisches Dessert mit Baiser, neu und raffiniert

- Nach dem Auftauen servierfertig: braucht nicht mehr karamellisiert werden
- Einfache Handhabung. Dekor: hochwertiges italienisches Baiser
- Keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe, keine Geschmacksverstärker, kein Alkohol

### TURNAROUND

Bei Entnahme aus der Tiefkühlung, das Dessert aus der Plastik-Thermoform herausnehmen. Bei +4 ° Grad im Kühlhaus 4 Stunden auftauen lassen und bis zum Verzehr dort lagern.

Produktcode: 0314001 • 16 Stück 90 g (1,440 kg) – ø 7 cm

### Zitronencreme auf Sandkuchen mit Baiser

#### ZUSAMMENSETZUNG

##### Zutaten

Mürbegebäck 32,6% (Weizenmehl (**Weizenmehl (Gluten), Weizengluten**), gemahlene **Mandeln**, brauner Zucker, Zucker, Butter (**Milch**)), ganze **Eier**, Zucker, Zitronensaft 11,1% (Wasser, Zitronensaftkonzentrat), Baiser 10,9% (Zucker, **Eiweiß** (Stabilisatoren: Guar gummi (E412), Xanthangummi (E415)), Wasser, Gelierzubereitung (**Fischgelatine**, Kartoffelmaltodextrin)), Butter (**Milch**), Nappage (Wasser, Glucoseund-Sirup, Zucker, Geliermittel: Pektin (E440), Säuerungsmittel: Zitronensäure (E330)), Gelierzubereitung (**Fischgelatine**, Kartoffelmaltodextrin), **Mandeln**, Kartoffelstarke, Orangeat, Zitronat.

<b>Allergenen</b>	<b>ENTHÄLT glutenhaltiges Getreide, Eier und Eiprodukten, Milch und Milchprodukte, Schalenfrüchten (Mandel), Fisch. Kan Spuren Schalentieren, Soja, Sesam, Sulfiten, Senf, Sellerie, Weichtieren, Erdnüssen, Lupinen und anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>			
<b>GVO</b> • Nein	<b>Wasserstoffhaltige Fette</b> • Nein	<b>Schweinegelatine</b> • Nein	<b>Ionisierung</b> • Nein	

#### DURCHSCHNITTLICHE ERNÄHRUNGSWERTE (für 100g)

<b>Brennwert (kcal):</b>	348 kcal				
<b>Brennwert (kJ):</b>	1456 kJ				
<b>Eiweiß :</b>	7,3 g	<b>Fett:</b>	17,5 g	<b>Kohlenhydrate:</b>	39,7 g
		<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	8,3 g	<b>davon Zucker:</b>	34 g
<b>Ballaststoffe:</b>	1,2 g	<b>Natrium :</b>	42,1 mg	<b>Salz :</b>	0,10 g

#### WEITERE INFORMATIONEN

<b>EAN13</b>	3700478531408	<b>DUN14</b>	13700478531405
<b>Haltbarkeitsdatum</b>	547	<b>Verkaufsdatum</b>	365
<b>Konservierung</b>	18 Monate bei -18° Grad nach der Herstellungsdatum. Innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen verbrauchen. Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren.		

#### VERPACKUNG

Verkaufseinheit*		Palletisierung (80x120)**		Palletisierung (100x120)**	
<b>Größe in mm (HxBxT)</b>	62 x 390 x 296	<b>20 Verkaufseinheit ( 25 Palletisierung pro 8 Verkaufseinheit)</b>		<b>250 Verkaufseinheit ( 25 Palletisierung pro 10 Verkaufseinheit)</b>	
<b>Bruttogewicht (kg)</b>	1,730 kg	<b>Bruttogewicht (kg)</b>	346,0 kg	<b>Bruttogewicht (kg)</b>	432,5 kg
<b>Nettogewicht (kg)</b>	1,440 kg	<b>Gesamthöhe (m)</b>	1,55 m	<b>Gesamthöhe (m)</b>	1,55 m

\* Abmessungen - \*\* Ohne Palette (+0,15 m +30kg)

Version n°7 – Erstellt am 10/08/2012 – Veröffentlicht am 23/01/2017