

PREMIUM SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM-HERZ



Serviervorschlag

Produktcode: 0716801 • 20 Stück à 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Premium Schokoladentörtchen Mit Flüssigem-Herz

ZUSAMMENSETZUNG

Zutaten

Eier, schwarze Schokoladekuvertüre [59% Kakao] 22,4% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithine**), Butter (**Milch**), Zucker, Sonnenblumenöl, **Weizenmehl (Gluten)**, halb entrahmte **Milch**, Kakaopulver 1,2%, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate – Natriumcarbonate, **Weizenstärke (Gluten)**).

Allergenen	Allergene Zutaten, die gekennzeichnet werden müssen, erscheinen in der Zutatenliste in fettgedruckten Buchstaben. Kann Spuren von Sellerie, Krebstieren, Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Fisch, Sulfiten, Weichtieren, Lupinen und Erdnüssen enthalten.		
GVO • Nein	Wasserstoffhaltige Fette • Nein	Schweinegelatine • Nein	Ionisierung • Nein

DURCHSCHNITTLICHE ERNÄHRUNGSWERTE (für 100g)

Brennwert (kcal):	446 kcal				
Brennwert (kJ):	1854 kJ				
Eiweiß :	5,8 g	Fett:	32,6 g	Kohlenhydrate:	31,4 g
		davon gesättigte Fettsäuren:	16,3 g	davon Zucker:	25,2 g
Ballaststoffe:	1,9 g	Natrium :	65,3 mg	Salz :	0,16 g

WEITERE INFORMATIONEN

EAN13	3700478571688	DUN14	13700478571685
Haltbarkeitsdatum	730	Verkaufsdatum	486
Konservierung	Bei -18 °C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen maximal 72 Stunden zwischen 0 °C und 4 °C aufbewahren.		

VERPACKUNG

Verkaufseinheit*		Palletisierung (80x120)**		Palletisierung (100x120)**	
Grösse in mm (HxBxT)	62 x 296 x 390	200 Verkaufseinheit (25 Palletisierung pro 8 Verkaufseinheit)		250 Verkaufseinheit (25 Palletisierung pro 10 Verkaufseinheit)	
Bruttogewicht (kg)	2,020 kg	Bruttogewicht (kg)	404,0 kg	Bruttogewicht (kg)	505,0 kg
Nettogewicht (kg)	1,800 kg	Gesamthöhe (m)	1,55 m	Gesamthöhe (m)	1,55 m

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

TURNAROUND

Für ein heißserviertes Törtchen mit flüssigem Kern: 16 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C ODER in der Mikrowelle: 40-50s bei 750 W (abhängig von der Leistung Ihres Backofen). Für ein kaltserviertes zartschmelzendes Törtchen (ohne einem flüssigen Kern): 2 Stunden bei +4°C auftauen lassen.

Version n°8c - Erstellt am 26/03/2014 - Veröffentlicht am 15/10/2018