

Hersteller /
Vertriebsges. Erlenbacher Backwaren GmbH

Marke erlenbacher
Artikelnr. 8104781



Premium-Rahm-Käse-Torte

Verkehrsbezeichnung

Mürbeteigboden mit Rahm-Käsemasse (83%), tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen

Zutaten

Zutaten: SPEISEQUARK Magerstufe (25%), SAUERRAHM (19%), VOLLEI, Zucker, WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, modifizierte Stärke, Palmfett, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENSTÄRKE, Kartoffelstärke, Dextrose, Backtriebmittel (E450, E500), Speisesalz, Glukosesirup, Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), MILCHEIWEISS, Aroma, färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat). Kann NÜSSE (SCHALENFRÜCHTE), ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

Zusatzstoffe Calciumsulfat E516, Diphosphate E450, Natriumalginat E401, Natriumcarbonate E500

Erweiterte Produkteigenschaften

Ursprungsland DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK

Nährwerte lt. Herstellerangabe *)

	pro 100 g
Energie	~ 255 kcal
Energie	~ 1.068 kJ
Fett	~ 12,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	~ 4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	~ 28,4 g
- davon Zucker	~ 18 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	~ 0,4 g
Eiweiß	~ 6,6 g
Salz	~ 0,45 g

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

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV EU 1169/2011)

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Kann in Spuren enthalten sein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Kann in Spuren enthalten sein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Kann in Spuren enthalten sein

Erweiterte allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß GS1-Liste, Fassung 2014

Sonstige glutenhaltige Getreide oder Hybridstämme davon ja

*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Informationen	
Zubereitung	
Verzehrfertig - Keine Zubereitung erforderlich Hinweis: Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 6 Stunden, Einzelstück ca. 2,5 Stunden. Im vorgeheizten Backofen (150 C): ganzer Kuchen ca. 40 Minuten aufwärmen, danach ca. 30 Minuten abkühlen lassen.	
Lagerhinweise	
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise: Lagerung und Transport bei max. -18C. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Lagertemperatur: Tiefgekühlt - Temperatur -18 °C oder weniger / Temperatur -0.4 °F oder weniger von: -30 C bis: -18 C	
Zolltarifnummer	
19059070	
verantwortlicher Lebensmittelunternehmer	
erlenbacher backwaren GmbH Wasserweg 39, 64521 Gross-Gerau, Germany	
Allgemeine Angaben	
PRINS Produktgruppe	Backwaren, -zutaten
PRINS Produktuntergruppe	Feingebäck
Hersteller Produktgruppe	Rundkuchen
Bezugsquelle	- Fachgroßhandel (FGH) - Cash & Carry (C&C)
Restlaufzeit	120 Tage
Mindesthaltbarkeit	
Verfügbarkeit	ab 27.09.2010
Rezeptempfehlung	http://www.erlenbacher.de
Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	Kiste
EP GTIN/EAN Nr.	04004311147818
EP Anzahl Stück in VKE	4 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	2.306 g
EP Netto Gewicht / Inhalt	2.150 g
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	290x288x58
Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Kartonschachtel
VKE GTIN/EAN	04004311047811
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	9.546 g
VKE Netto Gewicht / Inhalt	8.600 g
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	301x301x244
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	1

Paletteninfo	
Typ	Palette ISO 1: Flachpalette
Handling	Mehrwegpalette
Anzahl VKE pro Palette	56
Anzahl Lagen pro Palette	7
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200 x800 x1853
Gesamtgewicht in kg	556,57
Herstellerinfo	
Anschrift	Erlenbacher Backwaren GmbH Wasserweg 39 64521 Groß-Gerau Germany
Email	Kontakt@erlenbacher.de
Telefon	06152-803-0
Fax	06152-803-347
Internet	www.erlenbacher.de

Stand lt. Herstellerangabe: **16.02.2016**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **13.08.2019**