

Hersteller /  
Vertriebsges. Erlenbacher Backwaren GmbH

Marke erlenbacher  
Artikelnr. 8106780



## Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte, 24 cm

### Verkehrsbezeichnung

Auf einem Rührteigboden liegen Joghurt-Sahne-Füllung (19%), Sahne-Füllung (17%) und Himbeerpüree (4%) zwischen zwei hellen und einem dunklen Biskuitboden, mit Himbeeren belegt und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen

### Zutaten

Zutaten: SCHLAGSAHNE (23%), Himbeeren (19%), Wasser, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, JOGHURT (6%), WEIZENMEHL, weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (E322)) (3%), Rapsöl, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Gelatine, modifizierte Stärke, fettarmer Kakao, Backtriebmittel (E450, E500), färbende Lebensmittel (Rote Bete Saftkonzentrat, Holunderbeer-Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Zitronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel (E330), Verdickungsmittel (E412), Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), Geliermittel (E440), MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, natürliche Aromen, Säureregulatoren (E332, E327), Invertzuckersirup. Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten.

### Zusatzstoffe

Calciumlactat E327, Citronensäure E330, Diphosphate E450, Guarkernmehl E412, Kaliumcitrate E332, Lecithine E322, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Natriumcarbonate E500, Pektine E440, Sorbit E420

### Erweiterte Produkteigenschaften

Ursprungsland DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK

### Nährwerte lt. Herstellerangabe \*)

pro 100 g

Energie	~ 203 kcal
Energie	~ 850 kJ
Fett	~ 9,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	~ 5,6 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	~ 24,9 g
- davon Zucker	~ 19,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	~ 1,3 g
Eiweiß	~ 3,4 g
Salz	~ 0,175 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)

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

<b>Erweiterte allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß GS1-Liste, Fassung 2014</b>	
<b>Sonstige glutenhaltige Getreide oder Hybridstämme davon</b>	ja
*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.	
<b>Informationen</b>	
<b>Zubereitung</b>	
Verzehrfertig - Keine Zubereitung erforderlich Hinweis: Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6C7C): ganzer Kuchen ca. 14 Stunden.	
<b>Lagerhinweise</b>	
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	
<b>Zolltarifnummer</b>	
19059070	
<b>verantwortlicher Lebensmittelunternehmer</b>	
erlenbacher backwaren GmbH Wasserweg 39, 64521 Gross-Gerau, Germany	
<b>Allgemeine Angaben</b>	
<b>PRINS Produktgruppe</b>	Backwaren, -zutaten
<b>PRINS Produktuntergruppe</b>	Feingebäck
<b>Hersteller Produktgruppe</b>	Sahnetorten
<b>Bezugsquelle</b>	- Fachgroßhandel (FGH) - Cash & Carry (C&C)
<b>Restlaufzeit</b>	90 Tage
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	
<b>Verfügbarkeit</b>	ab 27.09.2010
<b>Rezeptempfehlung</b>	<a href="http://www.erlenbacher.de">http://www.erlenbacher.de</a>
<b>Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit</b>	
<b>EP/ Verbrauchseinheit Typ</b>	Kiste
<b>EP GTIN/EAN Nr.</b>	04004311167809
<b>EP Anzahl Stück in VKE</b>	4 Stück in VKE
<b>EP Brutto Gewicht / Inhalt</b>	2.316 g
<b>EP Netto Gewicht / Inhalt</b>	2.100 g
<b>EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)</b>	253x249x109
<b>Verkaufseinheit(VKE)</b>	
<b>VKE Typ</b>	Kartonschachtel
<b>VKE GTIN/EAN</b>	04004311067802
<b>VKE Brutto Gewicht / Inhalt</b>	9.609 g
<b>VKE Netto Gewicht / Inhalt</b>	8.400 g
<b>VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)</b>	520x264x228
<b>VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)</b>	1

Paletteninfo	
Typ	Palette ISO 1: Flachpalette
Handling	Mehrwegpalette
Anzahl VKE pro Palette	42
Anzahl Lagen pro Palette	7
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200 x800 x1741
Gesamtgewicht in kg	426
Herstellerinfo	
Anschrift	Erlenbacher Backwaren GmbH Wasserweg 39 64521 Groß-Gerau Germany
Email	<a href="mailto:Kontakt@erlenbacher.de">Kontakt@erlenbacher.de</a>
Telefon	06152-803-0
Fax	06152-803-347
Internet	<a href="http://www.erlenbacher.de">www.erlenbacher.de</a>

Stand lt. Herstellerangabe: **22.02.2016**  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **13.08.2019**