

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN



Serviervorschlag

Produktcode: 0726001 • 20 Stück à 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Schokoladentörtchen mit Flüssigem Kern

ZUSAMMENSETZUNG

Zutaten

Eier, Zucker, Sonnenblumenöl, **Weizenmehl (gluten)**, schwarze Schokoladekuvertüre [60% Kakao] 8,4% (Kakaomasse, Zucker, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), Wasser, fettarmes Kakaopulver 4%, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphat – Natriumcarbonat, **Weizenstärke (Gluten)**), Salz.

Allergenen	Allergene Zutaten, die gekennzeichnet werden müssen, erscheinen in der Zutatenliste in fettgedruckten Buchstaben. Kan Spuren Soja, Milch und Milchprodukte, 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):	392 kcal		
Brennwert (kJ):	1632 kJ		
Eiweiß :	6,9 g	Fett:	25,2 g
		davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g
		Kohlenhydrate:	32,5 g
		davon Zucker:	25,3 g
Ballaststoffe:	3,7 g	Natrium :	83 mg
		Salz :	0,21 g

WEITERE INFORMATIONEN

EAN13	3700478572609	DUN14	-
Haltbarkeitsdatum	730	Verkaufsdatum	486
Konservierung	Bei -18 °C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen maximal 5 Tage zwischen 0 °C und 4 °C aufbewahren.		

VERPACKUNG

Verkaufseinheit*		Palletisierung (80x120)**		Palletisierung (100x120)**	
Grösse in mm (HxBxT)	62 x 296 x 390	200 Verkaufseinheit (pro 8 Verkaufseinheit)	25 Palletisierung	250 Verkaufseinheit (pro 10 Verkaufseinheit)	25 Palletisierung
Bruttogewicht (kg)	2,230 kg	Bruttogewicht (kg)	446,0 kg	Bruttogewicht (kg)	557,5 kg
Nettogewicht (kg)	2,000 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: 17 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C ODER in der Mikrowelle: 50-55 s 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°1d - Erstellt am 17/09/2018 - Veröffentlicht am 01/08/2019