

GIANDUJACREMESANDGEBÄCK



Serviervorschlag

- Spiel Texturen : knusprige Streusel et Gianduja-Creme Schmelz
- Gierig und knackig Dekor

TURNAROUND

Tiefgefroren aus der Form auf einen Teller geben, die Folie entfernen und 4 Stunden bei 4°C auftauen lassen.

Version n°10c - Erstellt am 13/08/2012 - Veröffentlicht am 24/02/2020

Produktcode: 000198 (0301901) • 16 Stück à 90 g (1,440 kg) – ø 7 cm

Giandujacremesandgebäck - Tiefgefroren

ZUSAMMENSETZUNG

Zutaten

Giandujacreme 60,4% (Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen (E407)), teilentrahmte **Milch**, schwarze Schokoladekuvertüre [59% Kakao] 21,1% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**), Melk and Haselnüsse Gianduja-Schokolade 16,8% (Zucker, **Haselnüsse**, Kakaomasse, Voll**milch**pulver, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**), **Eigelb**, Gelierzubereitung (Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose (Weizen, Mais), Maismaltodextrin, Geliermittel: Carrageen (E407) – Natriumalginat (E401)), Sandgebäck 34,3% (**Weizenmehl (Gluten)**, gemahlene **Mandeln**, brauner Zucker, Butter (**Milch**), Zucker), kandierte Orange (Orangenschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat (E202) – Schwefeldioxid (E220) (**Sulfiten**), Säureregulator: Citronensäure (E330)), **Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Weizenmehl (Gluten)**, gemahlene **Mandeln**, brauner Zucker, Butter (**Milch**), Zucker.

Allergenen Allergene Zutaten, die gekennzeichnet werden müssen, erscheinen in der Zutatenliste in fettgedruckten Buchstaben. Kann Spuren von Weichtieren, Schalentieren, Fisch, Senf, Sellerie, Sesam, Lupinen, Erdnüssen und anderen Schalenfrüchten enthalten.

GVO • Nein Wasserstoffhaltige Fette • Nein Schweinegelatine • Nein Ionisierung • Nein

DURCHSCHNITTLICHE ERNÄHRUNGSWERTE (für 100g)

Brennwert (kcal):	414 kcal			
Brennwert (kJ):	1728 kJ			
Eiweiß :	7,4 g	Fett:	23,6 g	Kohlenhydrate:
		davon gesättigte Fettsäuren:	10,3 g	davon Zucker:
				41,3 g
				28,8 g
Ballaststoffe:	3,4 g	Natrium :	50 mg	Salz :
				0,12 g

WEITERE INFORMATIONEN

EAN13	3760020153199	DUN14	-
Haltbarkeitsdatum	730	Verkaufsdatum	486
Konservierung Nach dem Auftauen maximal 24 Stunden bei 0 bis 4°C aufbewahren. Bei -18°C aufbewahren. Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.			

VERPACKUNG

Verkaufseinheit*		Palletisierung (80x120)**		Palletisierung (100x120)**	
Grösse in mm (HxBxT)	50 x 296 x 390	240 Verkaufseinheit (30 Palletisierung pro 8 Verkaufseinheit)		300 Verkaufseinheit (30 Palletisierung pro 8 Verkaufseinheit)	
Bruttogewicht (kg)	1,680 kg	Bruttogewicht (kg)	403,2 kg	Bruttogewicht (kg)	504,0 kg
Nettogewicht (kg)	1,440 kg	Gesamthöhe (m)	1,50 m	Gesamthöhe (m)	1,50 m

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