

Scheda prodotto



Torta al cioccolato



Art.	8104881
Denominazione dell'alimento	Rührteigkuchen m.Schokocremefüllung, tiefgefroren
EAN	4004311148815
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegetariano.	

Unità

Unità	STCK *	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	1	12	120
Peso lordo ¹	1,1413	1,1413	13,6956	136,956
Peso netto	1,00	1,00	12,00	120,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 45	260 x 260 x 60	-	1.200 x 800 x 750
Diametro (mm)	240	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	120

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 24,0 cm, h 4,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Torta al cioccolato

Valore energetico	1863 kJ / 446kcal	zucchero, olio di colza, UOVO INTERO, FARINA DI GRANO tenero, glassa a base di cacao (con contenuto di grasso) (9%) (zucchero, olio di colza, cacao magro, olio di palma, LATTOSIO, SIERO DI LATTE DOLCE IN polvere, emulsionante lecitina disemi), acqua, PANNA, cioccolato (5%) (zucchero, impasto di cacao, burro di cacao, GRASSO DI BURRO, polvere di cacao, EMULSIONANTE LECITINA DI	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, FRUTTO A GUSCIO (NOCE) E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	26,5 g		
di cui acidi grassi saturi	6,2 g		
Carboidrati	46 g		
di cui zuccheri	31,3 g		
Proteina	4,8 g		
sale	0,45 g		

SOJA), AMIDO di FRUMENTO, amido modificato, cacao magro (2%), crema torrone (zucchero, olio di semi di palma, olio di colza, concentrato di NOCCIOLA, polvere DI LATTE MAGRO, cacao magro, emulsionante lecitina disemi, sale da tavola), SIERO DI LATTE DOLCE IN polvere, PROTEINE DI POLLO IN polvere, PRODOTTI DEL SIERO DI LATTE, agente lievitante fosfati e polifosfati, agente lievitante carbonati di sodio, agente lievitante calcio ortofosfati, addensante alginato, emulsionante esteri metiltartarico e diacetiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, emulsionante Stearoil-2-lattilato di sodio, emulsionante esteri polyglycerin degli acidi grassi, emulsionante esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi, sale da tavola, olio di palma, sciroppo di glucosio, LATTOSIO, PROTEINA DEL LATTE

Può contenere tracce di: ARACHIDI

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Estarre la torta dalla confezione e lasciarla scongelare in frigorifero (6-8°C) per circa 12 ore oppure a temperatura ambiente (22-23°C) per ca. 4 ore. In frigorifero fare scongelare 12 ore.

Scadenza minima dalla data di produzione

18 Monate

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Questo prodotto deve essere trasportato e conservato a una temperatura di almeno -18°C.

Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

Questo prodotto non contiene materie prime geneticamente modificate secondo i regolamenti n. 1829/1830/2003

Aggiornamento: 26/08/2020

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,