

Produktspezifikation

Hersteller: Pfalzgraf Konditorei GmbH
 Zeißstraße 6
 D-72285 Pfalzgrafenweiler

Artikel 205

Blueberry Cheesecake - Käsekuchen mit Heidelbeeren (tiefgefroren), 1700 g e



in 12 Portionen geschnitten

EAN:

Stück: 4002197002054 Umkarton: 4002197902057

Abmessungen:

d = 24 cm, h = 43 +/-4mm

Zutaten:

Zucker, 12,8 % **Frischkäse (Rahmstufe)**, 12,2 % **Schlagsahne (CH: Halbrahm)**, 11,4 % Wildheidelbeeren, Wasser, 9,1 % **Speisequark Magerstufe, Vollei, Weizenmehl**, modifizierte Stärke, 2,5 % **Butter, Magermilchjoghurt**, Glukose-Fruktose-Sirup, **Süßmolkenpulver, Butterreinfett**, pflanzliches Fett (Kokos), **Magermilchpulver**, Stärke (**Weizen**), Glukosesirup, Salz, natürliches Aroma, Dextrose, Verdickungsmittel (E 407, E 410, E 401), **Hühnereineiweißpulver**, färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), Säuerungsmittel (E 450, E 341, E 330), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Backtriebmittel (E 500), Säureregulator (E 331), Stabilisator (E 339).

Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware gemäß §9:

keine

(Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe)

Produktbeschreibung: Eine leckere Kombination aus einer Käsemasse mit Frischkäse und Sahne sowie saftigen Wildheidelbeeren. Der Boden besteht aus einem hellen Cookie-Teig.

Mikrobiologische Daten:	Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	Ernährung:
Untersuchungsmethode gemäß § 64 LFGB Richt- und Warnwerte gemäß DGHM	Energie 1.071 kJ 256 kcal	vegetarisch: <input checked="" type="checkbox"/>
	Fett: 12 g	vegan: <input type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren: 7,8 g	palmölfrei: <input checked="" type="checkbox"/>
	Kohlenhydrate: 31 g	laktosefrei*: <input type="checkbox"/>
	davon Zucker: 22 g	enthält Alkohol: <input type="checkbox"/>
	Eiweiß: 4,9 g	
	Salz: 0,55 g	
	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.	

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung

Lagerung/ Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: mindestens 6 Monate

Auftauanleitung:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Verpackung:

Faltschachtel aus Frischfaser mit Selbstklebeetikett

Palettenschema:

Europalette 6 Kuchen / VE 6 VE / Lage 7 Lagen 42 VE / Palette

Verpackungsmaße:

		Brutto-Gewicht	Netto-Gewicht
Faltschachtel/Beutel	26.1 x 26.2 x 6.6 cm	1884 g	
Umkarton	53.6 x 26.5 x 20.0 cm	11625 g	
Palette	120.0 x 80.0 x 155.0 cm	509,6 kg	428.4 kg

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.