

Изготовитель: Эрленбахер Бакварен ГмХ, Вассервер 39, 64521 Гросс-Герау, Германия, Импортёры: см. внутреннюю коробку  
**(RU)** ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВЫЙ ТОРТ. Какао песочное тесто (27%) и шоколадный крем (40%), посыпанные кусочками шоколада (3%). Покрит малиновым составом (11%), малиной (11%) и тортовой глазурью, быстро-замороженный, разрезанный на 4 x 12 порций. Храните и транспортируйте продукт при -18°C и ниже. Пожалуйста, храните размороженный торт в холодильнике (6-7°C) и употребите его в течение 48 часов! Повторно не замораживайте! Храните замороженным при -18°C. Годен до: смотри внизу справа. Масса нетто: 4,8 кг (4 x 1,2 кг)

**(CZ)** ČOKOLÁDOVO-MALINOVÝ DORT. Křehký kakaový korpus (27%) s čokoládovým krémem (40%) posypaný čokoládovými kousky (3%), převrstvený malinovou pomazánkou (11%) s malinami (11%), zalitými dortovou glazurou. Hluboce zmrazeno. Předkrájeno na 4 x 12 porcí. Skladujte při teplotě -18 °C nebo nižší. Po rozmrazení uchovejte koláč v chladničce (od +6°C do +7°C) a spotřebujte do 48 hodin! Po rozmrazení znovu nezmrazujte. Uchování u spotřebitele: -18 °C nebo nižší do data minimální trvanlivosti. Při teplotě -18 °C nebo nižší minimální trvanlivost do: viz boční záhyb.

**(SE)** CHOKLADTÄRTA MED HALLON. Mördagsbotten med kakao (27 %) med chokladkräm (40 %) som är beströdd med chokladbitar (3 %). Täckt med hallonberedning (11 %) och hallon (11 %), samt tårtglasur, djupfryst, uppskuren i 4 x 12 portionsbitar. Förvaras och transporteras vid minimum -18°C. Förvara den upptinaade kakan i kyl (6°C-7°C) och konsumera inom 48 timmar. Skall ej omfrysas efter tining. Förvaras fryst vid -18°C. Bäst före: se botten till höger

**(FI)** SUKLAA-VADELMAKAKKU. Kaakao-murotaikinapohja (27 %) suklaakreemillä (40 %) ja päälle ripoteltuna suklaapaloja (3 %). Peitetty vadelmavalmisteella (11 %) ja vadelmilla (11 %), päällä kakkukiille, pakaste, valmiiksi leikattu 4 x 12 annospalaan. Säilytys- ja kuljetuslämpötila vähintään -18 °C. Säilytä sulanutta kakkua jääkaapissa (6 – 7 °C) ja käytä se 48 tunnin kuluessa! Ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen! Säilytä pakastettuna -18 °C:ssa. Parasta ennen: katso alhaalta oikealta

**(NO)** SJOKOLADE- OG BRINGEBÆRKAKE. Kakaomørdeigbunn (27 %) med sjokoladekrem (40 %) og drysset med sjokoladebiter (3 %). Dekket med bringebærpreparat (11 %) og bringebær (11 %), pyntet med kakeglasur, dypfryst, ferdig delt i 4 x 12 porsjoner. Oppbevaring og transport ved minst -18°C. Oppbevar den tinte kaken i kjøleskapet (6 – 7 °C) og bruk den innen 48 timer! Bør ikke fryses på nytt etter opptining! Oppbevar i dypfryser (-18 °C eller kjøligere). Best før: se bunnen til høyre

**(PL)** CIASTO CZEKOLADOWO MALINOWE. Spód z kruchego ciasta kakaowego (27%) z kremem czekoladowym (40%) i posypany kawałkami czekolady (3%). Pokryty nadzieniem malinowym (11%) oraz malinami (11%), pokrytymi glazurą cukierniczą, produkt głęboko mrożony, wstępnie pokrojony na 4 x 12 porcji. Przechowywać i przewozić w temperaturze minimum -18°C. Rozmrożone ciasto prosię przechowywać w lodówce (6-7°C) i spożyć w ciągu 48 godzin! Nie zamrażać ponownie po rozmrożeniu! Przechowywać w temperaturze poniżej -18°C. Najlepiej spożyć przed: patrz prawa dolna strona

**(NL)** CHOCOLADE-FRAMBOOS CAKE. Cacaodeegbodem (27%) met chocoladecrème (40%) en besprenkeld met chocoladestukjes (3%). Gevuld met frambozenbereiding (11%) en frambozen (11%), bedekt met cakeglazuur, diepvries, voorgesneden in 4 x 12 porties. Opslag en transport bij minimum -18°C. Ontdooide cake in de koelkast bewaren (6-7°C) en binnen 48 uur consumeren! Na ontdooien niet opnieuw invriezen! Bewaren in de diepvries bij -18°C. Ten minste houdbaar tot: zie rechtsonder

**(ES)** TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA. Pastel con base de masa quebrada de cacao (27%) con crema de chocolate (40%) y espolvoreada con trozos de chocolate (3%). Cubierto con preparación de frambuesa (11%) y frambuesas (11%), recubierto con glaseado para tartas, ultracongelado, precortado en 4 x 12 porciones. Almacenar y transportar a -18°C mínimo. ¡Por favor, almacenar el pastel descongelado en el frigorífico (6-7 °C) y consumir en 48 horas! No volver a congelar el producto una vez descongelado. Mantener en congelación a -18 °C. Consumir preferentemente antes del: ver parte inferior derecha

**(FR)** GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA FRAMBOISE. Base de pâte brisée au cacao maigre (27%) avec une préparation (40%) à base de crème et de chocolat et saupoudrée avec des morceaux (3%) de chocolat. Recouverte d'une préparation (11%) à base de framboise et de framboises (11%), recouverte de glaçage à gâteau, surgelé, prédécoupé en 4 x 12 parts. Conserver et transporter à -18°C minimum. Après décongélation, conserver le gâteau au réfrigérateur (6-7°C) et le consommer dans les 48 heures! Ne jamais recongeler un produit décongelé! A conserver à -18°C. A consommer de préférence avant le: voir en bas à droite

**(IT)** TORTA AL CIOCCOLATO E LAMPONI. Base di pasta frolla al cacao (27%) con crema al cioccolato (40%) e cosparsa di pezzi di cioccolato (3%). Ricoperta con preparazione di lamponi (11%) e lamponi (11%), ricoperta con glassa per torte, surgelato, pre-tagliato in 4 x 12 porzioni. Conservare e trasportare a -18°C minimo. Conservare il prodotto scongelato in frigorifero (6-7°C) e consumarlo entro 48 ore! Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto! Tenere refrigerato a -18°C. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere in basso a destra

**(GB)** CHOCOLATE AND RASPBERRY TART. Shortcrust pastry base with cocoa (27%) filled with chocolate ganache (40%) and sprinkled with chocolate pieces (3%). Covered with raspberry preparation (11%) and raspberries (11%), covered with cake glaze, quick-frozen, pre-cut into 4 x 12 portions. Storage and transport at -18°C minimum. Please store the defrosted cake in the fridge (6-7°C) and consume it within 48 hours! Do not refreeze once defrosted! Keep frozen at -18°C. Best before: see bottom right

**(DE)** CHOCOLATE-RASPBERRY-CAKE, tiefgefroren, vorgeschnitten in 4 x 12 Portionen.  
Kakaomürbeteigboden (27%) mit Schokoladencreme (40%) und aufgestreuten Schokoladenstücken (3%). Bedeckt mit Himbeerezubereitung (11%) und Himbeeren (11%), mit Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 4 x 12 Portionen. Lagerung und Transport bei max. -18°C. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank (6-7°C) lagern und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe unten rechts.

4 x 1.200 g e  
8110122



(01)04004311501221(15)001212(10)3213155451

MHD/BBD: 12.12.1100  
Charge: 3213155451  
Prod.-Date: 13.08.2020