

Artikelnummer: 39000416

Nuss-Schoko-Kuchen, vorgeschnitten

Saftiger, runder Nussrührteigkuchen mit Schokostückchen und eingepfunden Tupfen aus Schokoladencreme. Mit Fäden aus kakaohaltiger Fettglasur dekoriert und mit gehackten, gerösteten Haselnüssen bestreut.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.550 g, Ø 28 cm

Conveniencegrad: V - Verzehrfertig, tiefgefroren

Basisinformationen:

Inhalt pro VE: 12 Portionen

Gewicht pro Portion: 129 g

Durchmesser pro Portion: 28 cm

Nettogewicht pro VE: 1,55 kg

VE pro UK: 4



Produktvorteile:

- Handwerkliche Optik, sieht aus wie selbst gebacken und sorgt für Abwechslung in der Kuchenvitrine
- Bereits vorgeschnitten, dadurch einzeln entnehmbar
- Sehr saftig, dadurch lange Standzeit
- Auch ungekühlt kurzfristig lagerfähig, daher auch für Frühstücks- und Kuchenbuffets geeignet
- Hochwertige Rezeptur durch hohen Nuss- und Schokoanteil

Zubereitung:

-Vorbereitung

Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen, ohne Pappscheibe auftauen.

-Zubereitungshinweis

Bei 6 – 7 °C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

-Aufbewahrung

Lagerung und Transport bei max. -18°C. Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen!
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Bezeichnung des Lebensmittels (gem. LMIV):

Rührteigkuchen mit Haselnüssen und Schokoladentropfen (2%), mit eingepfunder Schokoladencreme (12%), dekoriert mit kakaohaltiger Fettglasur und gehackten Haselnüssen, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen.

Artikelnummer: 39000416

Nuss-Schoko-Kuchen, vorgeschnitten

Zutaten:

Rapsöl, Zucker, **VOLLEI, HASELNÜSSE (8%)**, Wasser, **WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL**, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, Palmfett, **MILCHZUCKER, SÜSSMOLKENPULVER**, Emulgator (Lecithine)) (5%), **SAHNE, HASELNUSSMARK (3%)**, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine (**SOJA**), natürliches Aroma) (3%), Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)) (2%), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), modifizierte Stärke, **MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREI-EIKLARPULVER**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), fettarmer Kakao, **SÜSSMOLKENPULVER**, Speisesalz, Palmfett, Dextrose, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Stabilisator (Calciumsulfat), **MILCHEIWEISS**, Säureregulator (Ascorbinsäure). Kann weitere **SCHALENFRÜCHTE** und **ERDNÜSSE** enthalten!

Die hier bereitgestellten Zutatenlisten beziehen sich auf das bei Bestellung gültige österreichische Sortiment und werden regelmäßig aktualisiert. Der Käufer sollte bei Vorliegen einer Unverträglichkeit stets die Zutatenliste auf der Verpackung aufmerksam lesen. **MABGEBLICH SIND AUSSCHLIEBLICH DIE ANGABEN AUF DEM ETIKETT!**

Nährwerte	pro 100 g
Energie	1940 kJ 466 kcal
Fett	32,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g
Kohlenhydrate	36,5 g
davon Zucker	24,1 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiß	5,9 g
Salz	0,78 g

Ideal für:



Logistische Daten:

EAN Stück: 7613035840409

EAN Karton: 7613035840409

Kartonabmessungen (L x B x H) : 290 x 288 x 71 mm

VE pro Lage: 16

VE pro Palette: 160

Legende:

Verzehranlässe



Kaffeezeit

Stand: 27.06.2022 - Die Erklärung der Symbole finden Sie am Ende des Dokuments.

Artikelnummer: 39000416

Nuss-Schoko-Kuchen, vorgeschnitten

Inhaberin der auf der Website verwendeten Marken MÖVENPICK, SCHÖLLER, SCHÖLLER BACKWAREN, SMARTIES, KIT KAT, BUM BUM, KAKTUS, PIRULO, CONO, BIG SANDWICH, MAXIBON, NESTEA, SCHOKY, OMA'S LANDKUCHEN, Original WAGNER ist die Société des Produits Nestlé SA., Vevey, Switzerland. Inhaberin der auf der Website verwendeten Marken Oreo, Daim, Milka und Toblerone ist die Mondelez International group. Inhaberin der auf der Webseite verwendeten Marke Nuii ist die Froneri International Limited. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken, Logos und Kennzeichen untersagt.

Stand: 27.06.2022 - Die Erklärung der Symbole finden Sie am Ende des Dokuments.



**FRONERI Austria GmbH · www.froneri-shop.at
Europaplatz 4 · 4020 Linz · Bestellhotline: 0800 080 000**