

Produktdatenblatt



Himbeer-Stracciatella-Torte

Artikel - Nr.

2907

Bezeichnung des Lebensmittels

Rührteig mit Vanillesahne & Himbeerezubereitung, TK

EAN

4009837029075

Conveniencestufe

fertig gebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	4	16	160
Bruttogewicht ¹	1,961	7,844	31,376	313,76
Nettogewicht	1,70	6,80	27,20	272,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 57	599 x 302 x 155	-	1.200 x 800 x 1.700
Durchmesser (mm)	280	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	40

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 28 cm, H 5,7 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Himbeer-Stracciatella-Torte

Brennwert	1289 kJ / 308 kcal	SCHLAGSAHNE (24,1%), Himbeeren (12,8%), Zucker, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, MARZIPANROHMASSE (4,4%) (MANDELKERNE, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Invertzuckersirup, Schokoladensplitter(Zucker, Kakaomasse, Kakaopulver stark entölt, Kakaobutter, Glukosesirup), WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, kakaohaltige Fettglasur (1,7%)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND - ERZEUGNISSE
Fett	19,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g		
Kohlenhydrate	31,0 g		
davon Zucker	22,0 g		
Eiweiß	3,4 g		

Salz	0,29 g	(Zucker, pflanzliches Öl (Rapslecithin, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Kakaopulver stark entölt, Kakaobutter, Emulgator Lecithine), Himbeerpüree (1,4%), SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Rindergelatine, Backtriebmittel (Calciumphosphat, Diphosphat, Natriumcarbonat), natürliches Aroma, Stabilisator (Johannisbrotkernmehl, Pektin, Guarkernmehl, Calciumsulfat), Speisesalz, Geliermittel Agar-Agar, Zitronensaftkonzentrat, färbendes Pflanzenkonzentrat(Aroniabeere), Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Natriumalginat, LACTOSE, färbender Pflanzenextrakt(Karotten, Saflor), Glukosesirup Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE UND -ERZEUGNISSE, SOJA, weitere SCHALENFRÜCHTE, LUPINE	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Im Kühlschrank 12 Stunden auftauen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 05.12.2025

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
 Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de