

Sachertorte

10 Stück auf Tortenpapier abgesetzt



| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Art. Nr. | 10107 |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 120 * |
| Gewicht (g) | 1100 |
| Liefereinheit | CT à 1 STK |
| GTIN-13 | 7611075101078 |
| Gesamtgewicht (kg) | 1.25 |
| Lagerbedingungen | Tiefkühlen (mind. -18°C) |
| Produktionsland | CH |

Zubereitung

Einzelne Tortenstücke im Kühlschrank (max. 5 °C) 4 - 5 Stunden auftauen lassen und innert 4 Tagen konsumieren.

Sachbezeichnung

Dunkles Biscuit mit Schokolade und kakaohaltiger Fettglasur, tiefgekühlt

Zutaten

Zucker, VOLLEI, VOLLMILCH, Milkschokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator [E322 AUS SOJA], Vanillearoma), dunkle Schokoladen-Couverture (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTER, Emulgator [E322 AUS SOJA], Vanillearoma), WEIZENMEHL, Fettglasur (Zucker, Sonnenblumenöl, Palmkernöl, Kakaopulver fettarm, Palmöl, Emulgator [E322 AUS SOJA], Vanillearoma), Himbeer-Backmarmelade (Zucker, Glucosesirup, Himbeeren, Verdickungsmittel ([E440], [E412]), Säuerungsmittel [E330], Säureregulator [E331], Sonnenblumenöl, Konservierungsmittel [E202], Aroma), Wasser, MANDELN, Palmöl, Kakaopulver fettarm 1.7%, Kokosöl, WEIZENSTÄRKE, Schokoladen-Aufleger (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, natürliches Aroma, Palmkernöl, Palmöl, Emulgator [E322 AUS SOJA], Farbstoff [E172]), Backpulver (Emulgator [E450], Säureregulator [E500], Maisstärke), Emulgator ([E475], [E472b], [E471], [E322 AUS SOJA]), Rapsöl, Glucosesirup, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator [E450], Palmkernöl, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel [E330], Butteraroma, Speisesalz jodiert, Speisesalz

Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchtsteine oder Schalenteile enthalten.

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)

1714

Kilokal. ca. (kcal)

409

| | | | |
|---------------------------------|-----|-------------------|------|
| Fett (g) | 23 | Kohlenhydrate (g) | 44 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 12 | davon Zucker (g) | 33 |
| Eiweiss (g) | 6.2 | Salz (g) | 0.11 |