

Nesthäkchen Oster-Torte Rezept		Törtchen Törtchen Hergestellt bei	
		Torten Gruppe	96.00018 Kennung

Deklaration
Pistazienmousse (Sahne, weiße Kuvertüre (Kakao 32% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Pistazien, Wasser, Kakaobutter, Rindergelatine), Himbeerkern (Himbeeren, Himbeerpüree (Himbeeren, Invertzucker), Zucker, Rindergelatine, Verdickungsmittel Xanthan), Dunkler Mandelbiskuit (Hühnerei, Hühnereiweiß, Puderzucker, Mandeln, Zucker, Butter, Weizenmehl, Kakaopulver (Kakaopulver, Säureregulator Kaliumhydroxid, Säureregulator Kaliumcarbonat)), Pistazienguss (weiße Kuvertüre (Kakao 32% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Sahne, Zucker, Pistazien, Wasser, Glukosesirup, Rindergelatine, färbendes Lebensmittel (Apfelkonzentrat, Säureregulator: Citronensäure, Spirulinakonzentrat, Saflorkonzentrat)), Osterei (Florentinercreme [Zucker, Mandeln, Butter, Vollmilch, Glukosesirup, Geliermittel Pektin], weiße Kuvertüre (Kakao 29% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Milchfett, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), weiße Kuvertüre (Kakao 34% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin), färbendes Lebensmittel (Saflorkonzentrat, Zitronenkonzentrat, Maltodextrin, Säureregulator Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Spirulinakonzentrat, Apfelkonzentrat, Maltodextrin, Saccharosesirup, Säureregulator Citronensäure), Färbendes Lebensmittel (Süßkartoffelkonzentrat, Rettichkonzentrat, Kirschkonzentrat, Apfelkonzentrat, Maltodextrin, Säureregulator Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Rettichkonzentrat, Schwarzes Johannisbeerkonzentrat, Apfelkonzentrat, Saccharosesirup, Maltodextrin, Säureregulator Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Saflorkonzentrat, Spirulinakonzentrat, Invertzucker, Maltodextrin, Säureregulator Citronensäure)), Pistazien-Knusperschicht (weiße Kuvertüre (Kakao 32% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Pistazien, Waffelbruch (Zucker, Weizenmehl, pflanzliche Fette (Sonnenblume, Raps), wasserfreies Milchfett, Milchzucker, Milcheiweiß, Salz, Gerstenmalzextrakt, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Antioxidationsmittel Tocopherol), Kakaobutter, Fleur de Sel), dunkle Kuvertüre (Kakao 64% mindestens) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Pistazien, Tortenuntersetzer, 24cm

Allergene
Enthält Gelatine (Halal), glutenhaltigem Getreide (Weizen, Gerste), Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien) Kann Spuren von Schalenfrüchte (Haselnüsse, Walnüsse) enthalten

Nährwerte		
Energie kJ	1525,20	kJ/100g
Energie kcal	365,50	kcal/100g
Fett	26,70	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	12,70	g/100g
Kohlenhydrate	23,80	g/100g
davon:		
- Zucker	20,70	g/100g
Eiweiss	6,70	g/100g
Salz	0,10	g/100g
Brennwert kJ	1505,10	kJ/100g
Brennwert kcal	362,00	kcal/100g

Nesthäkchen Oster-Torte

Rezept

Törtchen Törtchen

Hergestellt bei

Torten

96.00018

Gruppe

Kennung

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	1	Lagerung: Abgedeckt bzw. im Karton optimalerweise bis zum Verzehr im Kühlschrank.
	Verbrauchen bis (in Tagen):	3	
☐ Klimaschrank ☐ Kühlvitrine ☐ Tiefkühlschrank ☐ Ungekühlt			
Verbrauchshinweise für den Kunden: Für den größtmöglichen Genuss: 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur erreicht.			
Verkaufsinformationen für den Kunden: Gleicher Aufbau und Inhalt wie bei unserem Pistazie Deluxe Törtchen.			

Verkaufsgewicht Stück

937g