

Passion White Chocolate, Mousetörtchen

Rezept

Törtchen Törtchen

Hergestellt bei

Törtchen 94.00004

Gruppe Kennung

Deklaration

Weißes Schokomousse (**Sahne**, weiße Kuvertüre (Kakao 32% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), **Vollmilch**, **Hühnereigelb**, Zucker, Rindergelatine, Cointreau/Orangenlikör (**Alkohol**, Wasser, Orangenschalen)), Passionsfruchtkerne (Passionsfrucht, **Vollmilch**, **Sahne**, Zucker, Rindergelatine, Verdickungsmittel Xanthan), Passionsfruchtnappe (Wasser, Zucker, Passionsfrucht, Verdickungsmittel Xanthan, Geliermittel Pektin), Kokosdacquoise (Kokosnuss, **Hühnereiweiß**, Puderzucker, Zucker), Schokodekor (dunkle Kuvertüre (Kakao 64% mindestens) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), weiße Kuvertüre (Kakao 29% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Magermilchpulver**, **Milchfett**, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), weiße Kuvertüre (Kakao 34% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator Sojalecithin**)), Passionsfruchtmirior (Neutrguss (Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, **Antioxidationsmittel Natriumdisulfit**), Passionsfrucht, Zucker, färbendes Lebensmittel (Apfelfkonzentrat, Saflorkonzentrat, Säureregulator Citronensäure, Zitronenkonzentrat)), Schokoekor (weiße Kuvertüre (Kakao 29% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Magermilchpulver**, **Milchfett**, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), weiße Kuvertüre (Kakao 34% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator Sojalecithin**))

Allergene

Enthält Alkohol, Gelatine (Halal), Ei, Soja, Milch, Schwefeldioxid und Sulfite
Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Schalenfrüchte enthalten

Nährwerte

Energie kJ	1281,80	kJ/100g
Energie kcal	307,50	kcal/100g
Fett	20,90	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	13,70	g/100g
Kohlenhydrate	24,90	g/100g
davon:		
- Zucker	24,00	g/100g
Eiweiss	4,50	g/100g
Salz	0,10	g/100g
Brennwert kJ	1274,80	kJ/100g
Brennwert kcal	306,10	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	1	Lagerung: Abgedeckt bzw. im Karton optimalerweise bis zum Verzehr im Kühlschrank.
	Verbrauchen bis (in Tagen):	3	
<input type="checkbox"/>	Klimaschrank		
<input type="checkbox"/>	Kühlvitrine		
<input type="checkbox"/>	Tiefkühlschrank		
<input type="checkbox"/>	Ungekühlt		

Verbrauchshinweise für den Kunden: Für den größtmöglichen Genuss: 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur erreicht.

Verkaufsinformationen für den Kunden: Einer unserer Klassiker. Immer im Sortiment und auch als Torte erhältlich.

Passion White Chocolate, Mousetörtchen

Rezept

Törtchen Törtchen
Hergestellt bei

Törtchen 94.00004
Gruppe Kennung

Verkaufsgewicht Stück

123,99g