

**Cassis Schoko, Moussetorte (20cm)**

Rezept

Torten 96.00002  
Gruppe Kennung**Deklaration**

Schokoladenmousse (**Sahne**, dunkle Kuvertüre (Kakao 70% mindestens) (Kakaomasse, Zucker, Kakaopulver stark entölt, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), **Hühnereigelb**, Zucker, Rindergelatine, Wasser), Cassismousse (**Sahne**, Cassispüree (Schwarze Johannisbeeren, Invertzucker), **Hühnereigelb**, Zucker, Creme de Cassis (Schwarzer Johannisbeerlikör), Wasser, Rindergelatine), Schokorandbiskuit (**Hühnereiweiß**, **Hühnerei**, **Mandeln**, Zucker, **Butter**, Puderzucker, **Weizenmehl**, Kakaopulver (Kakaopulver, Säureregulator Kaliumhydroxid, Säureregulator Kaliumcarbonat), Chocolate Flakes (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma)), gemischte Früchte, Cassisspiegel (Neutralguss (Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, **Antioxidationsmittel Natriumdisulfit**), Cassispüree (Schwarze Johannisbeeren, Invertzucker)), marinierte Cassisbeeren (Schwarze Johannisbeeren, Creme de Cassis (Schwarzer Johannisbeerlikör), Zucker), Macaronshells, Pistazie (**Mandeln**, Puderzucker, Zucker, **Hühnereiweiß**, färbendes Lebensmittel (Saflorkonzentrat, Spirulinakonzentrat, Invertzucker, Maltodextrin, Säureregulator Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Apfelkonzentrat, Säureregulator: Citronensäure, Spirulinakonzentrat, Saflorkonzentrat)), Macaronganache, Pistazie (weiße Kuvertüre (Kakao 32% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), **Vollmilch**, **Pistazien**, **Butter**, Invertzucker, Fleur de Sel), Schokodekor (dunkle Kuvertüre (Kakao 64% mindestens) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma)), Tortenuntersetzer, 24cm, Randfolie Cassis Schoko 39x230mm

**Allergene**

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

**Nährwerte**

Energie kJ	1251,20	kJ/100g
Energie kcal	300,00	kcal/100g
Fett	21,30	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	12,00	g/100g
Kohlenhydrate	20,30	g/100g
davon:		
- Zucker	18,30	g/100g
Eiweiss	5,40	g/100g
Salz	0,10	g/100g
Brennwert kJ	1224,90	kJ/100g
Brennwert kcal	294,50	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 sie Raumtemperatur erreicht.

Verkaufsinformationen für den Kunden: Gleicher Aufbau und Inhalt wie bei unserem Cassis Schoko Törtchen.

# Cassis Schoko, Moussetorte (20cm)

Rezept

Törtchen Törtchen

Hergestellt bei

Torten 96.00002

Gruppe Kennung

Verkaufsgewicht Stück

1270g