

Passion White Chocolate, Moussetorte (20cm)

Rezept

Törtchen Törtchen

Hergestellt bei

Torten 96.00008

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), Kokosboden (Kokosnuss, **Hühnereiweiß**, Puderzucker, Zucker), Passionsfruchtguss (Wasser, Zucker, Passionsfrucht, Verdickungsmittel Xanthan, Geliermittel Pektin), gemischte Früchte, Schokodekor (weiße Kuvertüre (Kakao 29% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Magermilchpulver**, **Milchfett**, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), weiße Kuvertüre (Kakao 34% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator Sojalecithin**)), 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), weiße Kuvertüre (Kakao 29% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Magermilchpulver**, **Milchfett**, **Emulgator Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), weiße Kuvertüre (Kakao 34% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator Sojalecithin**)), Tortenuntersetzer, 24cm

Allergene

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

Nährwerte

Energie kJ	1283,70	kJ/100g
Energie kcal	308,10	kcal/100g
Fett	20,80	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	13,80	g/100g
Kohlenhydrate	25,00	g/100g
davon:		
- Zucker	24,20	g/100g
Eiweiss	4,60	g/100g
Salz	0,10	g/100g
Brennwert kJ	1274,70	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 sie Raumtemperatur erreicht.

Verkaufsinformationen für den Kunden: Gleicher Aufbau und Inhalt wie bei unserem Passion White Törtchen.

Passion White Chocolate, Moussetorte (20cm)

Rezept

Törtchen Törtchen

Hergestellt bei

Torten 96.00008

Gruppe Kennung

Verkaufsgewicht Stück

1450g