

Pistazie Deluxe, Moussetorte (20cm)

Rezept

Torten 96.00011

Gruppe 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)), gemischte Früchte, 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), 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), 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	1346,00	kJ/100g
Energie kcal	322,90	kcal/100g
Fett	23,90	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	11,70	g/100g
Kohlenhydrate	20,40	g/100g
davon:		
- Zucker	18,00	g/100g
Eiweiss	5,90	g/100g
Salz	0,10	g/100g
Brennwert kJ	1331,50	kJ/100g
Brennwert kcal	320,30	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			

Pistazie Deluxe, Moussetorte (20cm)

Rezept

Törtchen Törtchen

Hergestellt bei

Torten 96.00011
Gruppe Kennung

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

1508g