## Törtchen Törtchen

## Hergestellt bei

Passion White Chocolate, Moussetorte (20cm)

Torten 96.00008

Gruppe Kennung

## Deklaration

Rezept

Weißes Schokomousse (Sahne, Weiße Kuvertüre (Kakao 32% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Vollmilch, Hühnereigelb, Zucker. Rindergelatine, Orangenöl), Passionsfruchtkerne (Passionsfrucht, Vollmilch, Sahne, Zucker, Rindergelatine, Verdickungsmittel Xanthan), Kokosdacquoise (Kokosnuss, Hühnereiweiß, Puderzucker, Zucker), Passionsfruchtnappage (Wasser, Zucker, Passionsfrucht, Verdickungsmittel Xanthan, Geliermittel Pektin), gemischte Früchte, Randplatten, weiß (weiße Kuvertüre (Kakao 29% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin, Milchfett, 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, Apfel-Grün, COLOURFOOD, flüssig (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), Halbkugeln, PW (Dunkle Kuvertüre (Kakao 64% mindestens) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), weiße Kuvertüre (Kakao 29% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin, Milchfett, natürliches Vanillearoma), Weiße Kuvertüre (Kakao 34% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin)), Tortenuntersetzer, 22cm

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			
☐ Klimaso	chrank			
☐ Kühlvitrine				
☐ Tiefkühlschrank				
Ungeki	ihlt			
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 Gruppe Kennung

96.00008

Verkaufsgewicht Stück	
1450g	