

Passion White Chocolate, Moussetorte (16cm)

Rezept

Törtchen Törtchen

Hergestellt bei

Torten 96.00007
Gruppe Kennung

Deklaration

Weißes Schokomousse (**Sahne**, weiße Kuvertüre (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Emulgator Sojalecithin**, Vanilleextrakt), **Vollmilch**, **Hühnereigelb**, Zucker, Rindergelatine), Passionsfruchtkerne (Passionsfrucht, **Vollmilch**, **Sahne**, Zucker, Rindergelatine, Verdickungsmittel Xanthan), Kokosdacquoise (Kokosnuss, **Hühnereiweiß**, Puderzucker, Zucker), Passionsfruchtnappe (Wasser, Zucker, Passionsfrucht, Geliermittel Pektin, Verdickungsmittel Xanthan), 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 (Original Beans Kuvertüre (Kakao: 36% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**), **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

Allergene

Enthält Gelatine (Halal), Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien)
Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Schalenfrüchte (Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse / Queenslandnüsse) enthalten

Zusatzstoffe

Emulgatoren

Nährwerte

Energie kJ	1258,40	kJ/100g
Energie kcal	301,90	kcal/100g
Fett	20,00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	13,40	g/100g
Kohlenhydrate	25,50	g/100g
davon:		
- Zucker	24,60	g/100g
Eiweiss	4,50	g/100g
Salz	0,10	g/100g
Brennwert kJ	1250,70	kJ/100g
Brennwert kcal	300,20	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	
☐ Klimaschrank			
☐ Kühlvitrine			
☐ Tiefkühlschrank			
☐ Ungekühlt			

Passion White Chocolate, Moussetorte (16cm)

Rezept

Törtchen Törtchen

Hergestellt bei

Torten

96.00007

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 Passion White Törtchen.

Verkaufsgewicht Stück

892g