

Deklaration
Blaubeercremeux (Heidelbeeren, Hühnerei, Hühnereigelb, Zucker, Rindergelatine, Neutrale Säure (Wasser, Säuerungsmittel Zitronensäure)), Blaubeergelee Pure Blue (Heidelbeeren, Zucker, Geliermittel Pektin, Neutrale Säure (Wasser, Säuerungsmittel Zitronensäure)), Aufschlagganche, Vanille (Pelikan) (Sahne, weiße Kuvertüre (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator Sojalecithin, Vanilleextrakt), Rindergelatine, Vanille), Tarteletteschale, hell (Mandelmürbeteig, hell [Weizenmehl, Puderzucker, Butter, Margarine (Salz, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Wasser, Emulgator Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma), Hühnerei, Mandeln, Salz]), Mandelbiskuit (Hühnerei, Hühnereiweiß, Mandeln, Puderzucker, Zucker, Weizenmehl, Butter), Heidelbeeren, Blüten getrocknet, bunt Sosa

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

Zusatzstoffe
Emulgatoren

Nährwerte		
Energie kJ	907,60	kJ/100g
Energie kcal	216,90	kcal/100g
Fett	11,30	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	6,00	g/100g
Kohlenhydrate	23,50	g/100g
davon:		
- Zucker	18,10	g/100g
Eiweiss	3,90	g/100g
Salz	0,10	g/100g
Brennwert kJ	882,50	kJ/100g
Brennwert kcal	211,00	kcal/100g

Verkaufsinfo		
Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	1
	Min. haltbar bis (in Tagen):	0
☐ Klimaschrank ☐ Kühlvitrine ☐ Tiefkühlschrank ☐ Ungekühlt		Lagerung: Abgedeckt bzw. im Karton optimalerweise bis zum Verzehr im Kühlschrank.
Verbrauchshinweise für den Kunden: Für den größtmöglichen Genuss: 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur erreicht.		

Pure Blue, Tartelette		Törtchen Törtchen	
		Hergestellt bei	
Rezept	Törtchen		94.000155
	Gruppe		Kennung

Verkaufsgewicht Stück
166,56g