



Sacherschnitte

ungeschnitten - 2 dunkle Schokoböden, gefüllt mit Marillenmarmelade, überzogen mit dunkler Kuvertüre



Artikelnummer: 51018
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 2.4 kg

Produktmerkmale

- handgemacht
- lockere Masse aus hochwertigen Zutaten
- Kuchenmass 36 x 11 x 5 cm

Kundenvorteile

- Qualitätsgarantie
- frei portionierbar

Convenience-Grad



Zutaten

Vormischung (Zucker, Weizenmehl, Stärke aus Weizen, Kakao, Hühnervolleipulver, modifizierte Stärke, Maisquellmehl, Süßmolkenpulver, Speisesalz, Aroma), Pflanzenöl aus Sonnenblume, Raps, Fruchtfüllung (Aprikosen, Glukose-Fruktosesirup, Zucker, Geliermittel (Pektine), Säuerungsmittel (Citronensäure), Stabilisator (Calciumcitrate), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Aroma), kakaohaltige Fettglasur (Zucker, ganz gehärtetes Pflanzenfett aus Palmkern, schwach entölt Kakao, Aroma), Hühnervollei

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



Zubereitung

Den Sacherblock verschlossen auftauen.

Bei Zimmertemperatur (21-22 °C): 1 Block ca. 3 Stunden

Im Kühlschrank (6 - 7°C): 1 Block ca. 5-6 Stunden

Den aufgetauten Kuchen verschlossen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen.





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	1953.0 kJ
Kilokalorien	469.0 kcal
Fett	27.0 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	9.8 g
Kohlenhydrate	51.0 g
- davon: Zucker	38.0 g
Eiweiss	3.9 g
Salz	0.5 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	2.4 kg
Anzahl Stück/VE	2
Stückgewicht	1,2 kg

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.