



Esterhazystange

ungeschnitten, Haselnussböden mit feinsten Buttercreme, mit typischem Esterhazy-Muster verziert



Artikelnummer: 51182
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4.4 kg

Produktmerkmale

- wie selbstgemacht
- frei portionierbar

Kundenvorteile

- Konditorqualität
- Qualitätsgarantie
- Zeitersparnis

Convenience-Grad



Zutaten

Zucker, BUTTER 17%, Wasser, HASELNÜSSE 5, 5%, Glukosesirup, SOJA (Mehl und Grieß); Dextrose, Malzmehl (WEIZEN, ROGGEN); WEIZENQUELLMEHL, Maisstärke, HÜHNEREIEIWEISS°, VOLLMILCHPULVER, Inländerrum, pflanzliche Fette und Öle gehärtet (Kokos, Sonnenblume); mageres Kakaopulver°, Aroma, Gewürz, Speisesalz jodiert [Salz, Kaliumjodat]; Karamellzucker, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (SOJA, Sonnenblume); Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoffe: Riboflavine, Carotin.

Allergene

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

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

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 3-4 Stunden
Tipp: Die volle Geschmacksentfaltung erhalten Sie, wenn der Kuchen Zimmertemperatur hat!





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	1681.0 kJ
Kilokalorien	401.0 kcal
Fett	19.0 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	11.0 g
Kohlenhydrate	54.0 g
- davon: Zucker	50.0 g
Eiweiss	3.9 g
Salz	0.1 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	4.4 kg
Anzahl Stück/VE	4
Stückgewicht	1100g

Lagerbedingungen

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