



Schokolade-Nuss-Kuchen

Artikelnummer: 1009

VE: 2.50 kg , 25 Stk. á ca. 100 g

Saftiger Schokolade-Nuss-Kuchen, tiefgekühlt



Saftiger Schokolade-Nuss-Kuchen, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Warmes Dessert - mit geriebenen, feinen Nüssen und zerlassener Schokolade zubereitet - ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegelt und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation - mit etwas Schokosauce und Schlagobers/Sahne servieren



Zubereitung

Zubereitung Mikrowelle

Vor der Zubereitung die gewünschte Anzahl an „Mohr im Hemd“ aus den Plastikverpackungen entnehmen! 1 Stück tiefgekühlten Schokolade-Nuss-Kuchen 1 Minute bei 1000 Watt erhitzen. Für jedes weitere Stück Mohr im Hemd ½ Minute zusätzlich erhitzen, z.B. bei 4 Stück Schokolade-Nuss-Kuchen 2 ½ Minuten bei 1000 Watt erhitzen.

Zubereitung Kombidämpfer

Vor der Zubereitung die gewünschte Anzahl an Schokolade-Nuss-Kuchen aus den Plastikverpackungen entnehmen! Den Kombidämpfer mit 100% Dampf vorheizen. Die tiefgekühlten „Mohr im Hemd“ gleichmäßig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen und bei 100% Dampf 15 Minuten dämpfen. (Bei der Zubereitung von aufgetauten Schokolade-Nuss-Kuchen nur 10 Minuten dämpfen.)

Zubereitung Sonstiges

Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75°C erhitzen.

Lagerhinweis

Aufbewahrung	Lagerhinweis
*** (-18°)	siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
** (-12°C)	2 Wochen

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	1552 kj
Energie (Kilokalorien)	371 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.1 g
Kohlenhydrate	34 g
davon Zucker	21 g
Eiweiß	7.1 g
Salz	0.90 g

Ernährungsformen

☒ Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

Zutaten

Wasser, EI-Zuckerkonzentrat (HÜHNERVOLLEI, Zucker), Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), Margarine (Palmfett, Rapsöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz), Schokolade 5% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: Lecithine [aus SOJA], natürliches Vanillearoma), WALNÜSSE 2,5%, HASELNÜSSE 2,5%, Zucker, Kakaopulver 1%, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat.
Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Schalenreste nicht ausgeschlossen werden.

Zutaten mit allergenem Potential

#	(laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)	JA	NEIN	SPUR
1	Milch und Erzeugnisse incl. Lactose	✖		
2	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✖		
3	Krebstiere und Erzeugnisse		✖	
4	Eier und Eiererzeugnisse	✖		
5	Fisch und Fischereierzeugnisse		✖	
6	Erdnüsse und Erzeugnisse		✖	
7	Soja und Erzeugnisse	✖		
8	Schalenfrüchte und Erzeugnisse	✖		
9	Sellerie und Erzeugnisse		✖	
10	Senf und Erzeugnisse		✖	
11	Sesamsamen und Erzeugnisse		✖	
12	Lupinen und Erzeugnisse		✖	
13	Weichtiere und Erzeugnisse		✖	
14	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		✖	

Gebinde- und Logistikinformationen

Artikelnummer: 1009

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	PP_Folie transparent 300	Karton bedruckt
Verpackungsabmessungen		345 x 225 x 140 mm
Verpackungsgewicht	0.01	0.148

Wir bestätigen, gemäß EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011, dass alle an Sie gelieferten Produkte den geltenden Vorschriften entsprechend und für Ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Wir bestätigen, dass alle an Sie gelieferten Produkte den rechtlichen Anforderungen der Fertigpackungsverordnung (FPVO) bezüglich der Füllmengen entsprechen.

Paletten	
Stück pro Karton	25
Kartons pro Lage	11
Lagen pro Palette	12
Kartons pro Palette	132
Nettogewicht pro Palette	330
Bruttogewicht pro Palette	409
Palettenhöhe inklusive Palette (cm)	171

Dieses Produkt entspricht allen nationalen Richtlinien, soweit den aktuell gültigen EU Gesetzen (gilt nur für alle EU Länder). Die in Österreich gelisteten Produkte entsprechen – wo anwendbar – dem österreichischen Codex (Codex Alimentarius Austriacus [ÖLMB]) aktuelle Auflage und dem Lebensmittelsicherheits- und

Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl. 13/2006.

Stand vom 16.05.2024