



kreiert nach der MÖVENPICK EisCreation

Gebrannte Mandel Torte

Auf einem Mürbteigboden liegt zwischen zwei saftigen Mandelrührteigböden eine zarte Sahne-Füllung mit Mandelgeschmack, verfeinert mit gehackten gebrannten Mandelstückchen und eingestrudelter „Toffee“-Füllung. Garniert mit Sahnetupfen und Nougatcreme. Dekoriert mit gebrannten Mandelstückchen.

Conveniencegrad V: verzehrfertig, tiefgefroren

Produktvorteile:

- exklusive Rezeptur
- exklusive Rohstoffe
- handwerkliche Optik
- excellenter Geschmack

Art.-Nr.:

63364

Stückinhalt pro VE:

Anzahl 1

Inhalt pro VE:

2.100 g

Inhalt pro Umkarton:

4 x 2.100 g

Abmessung pro Stück:

28 (/ ø)

Nettogewicht pro VE:

2,1 kg

Verkehrsbezeichnung:

Mürbeteigboden, darauf Sahne-Füllung mit Mandelgeschmack (30%) mit eingestrudelter "Toffee"-Füllung (3%) und gebrannten Mandeln zwischen zwei Mandel-Rührteigböden; mit Sahne-Füllung mit Mandelgeschmack (17%) bedeckt sowie mit Sahnetupfen, Nougatcreme und gebrannten Mandeln garniert, tiefgefroren

Herkunftsland: Deutschland

Ernährungsplus-Hinweise:



Gebrannte Mandel Torte

Art.-Nr.:

63364

Zutaten:

Schlagsahne (43%), Zucker, Wasser, Weizenmehl, pflanzliches Öl, Vollei, Glukose-Fruktose-Sirup, Traubenzucker, gebrannte Mandeln (Mandeln, Zucker) (3%), Weizenstärke, gezuckerte kondensierte Magermilch, Nugatcreme (Zucker, pflanzliches Fett, pflanzliches Öl, Haselnussmark, Magermilchpulver, fettarmer Kakao, Emulgator Sojalecithine, Speisesalz) (1%), pflanzliches Fett, Alkohol, Mandeln, Gelatine, Glukosesirup, Aroma (mit Coffein), flüssiger Kaffeeextrakt, Butterreinfett, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Fruktosesirup, karamellierter Zucker, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Süßmolkenpulver, Speisesalz, Geliermittel (Pektine, Carrageen), Aprikosensaftkonzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure, Curcumaextrakt. Kann in Spuren weitere Nüsse und Erdnüsse enthalten!

Zubereitung:

Auftauanleitung:

Im tiefgefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen, ohne Pappscheibe auftauen.

Auftauzeit:

Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 11 Stunden auftauen lassen.

Beachte:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Torte im Kühlschrank (6-7°C) lagern und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen.

Nährwerte:

Durchschnittlicher Nährwert/ g:

Laut Diät-Verordnung keine BE-Angabe zulässig;

*= 1BE >> 10-12g Kohlenhydrate = 1 KH-Portion

Menge	Brennwert	E	KH	F
g	1368 kJ 328 kcal	4,0 g	27,7 g	22,4 g

Sonstiges:

mit Alkohol*, mit Rindergelatine

*Es handelt sich um ein Produkt, dem Alkohol (beispielsweise in Form von Kirschwasser, Likören oder ähnlichen Zutaten) zugesetzt wird. Wir möchten jedoch darauf hinweisen, dass unsere Produkte häufig zusammengesetzte Zutaten (beispielsweise Aromen) enthalten, bei denen - wenn auch in sehr geringen Mengen - Alkohol enthalten sein kann. Daher können wir nicht ausschließen, dass geringe Spuren von Alkohol auch in anderen Produkten vorkommen können. Nach geltendem Recht sind diese Spuren von Alkohol nicht kennzeichnungspflichtig; ob solche Spuren an Alkohol die Verwendung dieser Lebensmittel in einer Suchtklinik (Alkohol) zulässt, kann unseres Erachtens abschliessend nur von fachärztlicher Seite beurteilt werden.

Stand 09.02.2010 Erklärung der Symbole siehe Foodjournal

SCHÖLLERDIRECT
Das Plus am Genuss.

Nestlé Schöller GmbH

Bucher Straße 137 · 90419 Nürnberg

Telefon (0911) 938-0 · Telefax (0911) 938-13 63

Internet: <http://www.schoeller-direct.de>