



Dr.Oetker Dessert nach Art Schwarzwälder-Kirsch TK Ersatzartikel: 5644.872

Art. Nr. 5623.872

Bruttogewicht 4.600 KG

Nettogewicht 4.000 KG

Verpackung Karton 16.68 l 33.8 x 33.

Lagerung tiefgekühlt, <-18°C

Haltbarkeit 4 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

48 PP = 1 ST

1 ST = 1 ST



1 KAR = 1 ST



1 PAL = 66 ST

Erstellungsdatum: 14.06.2025

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Dessert nach Art Schwarzwälder-Kirsch

Produktbeschreibung

Feinstes Schichtdessert aus Zartbitter-Schokoladen-Rahmcreme, Sauerkirschkompott, Mousse mit Kirsch-Geschmack und Schokoladenstückchen. Alkoholfrei.

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Schichtdessert aus Zartbitterschokoladen-Sahnecreme (41 %), Sauerkirschkompott (20 %), einer kakaohaltigen Biskuitscheibe (3 %), Mousse Kirschwasser-Geschmack (35 %) und Schokoladenstückchen (1 %), tiefgefroren

Zutaten

34% VOLLMILCH, 18% SCHLAGSAHNE, 13% Sauerkirschen, Zucker, 5,2% Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Emulgator (Lecithine)), Kokosfett, Invertzuckersirup, Maltodextrin, HÜHNERVOLLEI, modifizierte Stärke (Tapioka, Kartoffel, Wachsmas), WEIZENMEHL, 1,1% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmer Kakao, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), Rindergelatine, Glukosesirup, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, Stabilisatoren (Carrageen, Pektine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Emulgatoren (E 472a, E 471), Aroma, Rapsöl, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kakaopulver, Feuchthaltemittel (Sorbit), MILCHEIWEISS, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SESAM, HASELNÜSSE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.



Produktionsland

Deutschland

Zubereitung

Tiefgefrorene Desserts in die entsprechenden Gefäße einsetzen. Über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und gekühlt servieren. Für einen kurzfristigen Bedarf auf flache Bleche setzen und bei Raumtemperatur ca. 2,5 Stunden auftauen lassen. Bei Verwendung von beigefügten Dekorartikeln diese auf die aufgetauten Desserts streuen (ca. 1 g je Dessert).

Dosierung

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion 83 g
Energie (kJ)	983		816

Energie (kcal)	235		195
Fett	13 g	g	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.8 g	g	7.3 g
Kohlenhydrate	25 g	g	21 g
davon Zucker	20 g	g	17 g
Eiweiss	3.1 g	g	2.6 g
Salz	0.11 g	g	0.09 g

Technische Daten

Inhalt Netto	3.98 kg	Länge EVE	33.8 cm	Art-Nr.	1-39-281100
Inhalt Brutto	4.594 kg	Breite EVE	33.8 cm	GTIN EVE	4006733014877
Länge VS	33.8 cm	Höhe EVE	14.6 cm	GTIN VS	4006733014877
Breite VS	33.8 cm	Gebinde	1X3,98KG	Palettierung	6/LG, 66/Pal
Höhe VS	14.6 cm	Lagerung	Bei -18 °C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren		

Produktvorteile

- hochwertiges Dessert mit handwerklichem Charakter
- einfach zuzubereiten: TK-Refill in das entsprechende Gefäß einsetzen, auftauen lassen und gekühlt servieren
- kenntlichmachungsfrei

Produktmerkmale: enthält Alkohol, enthält Bestandteile vom Rind

Allergene Zutaten

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:

- Glutenthaltiges Getreide - Weizen - sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Gentechnik



Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.