

Dr.Oetker Gâteau chocolat-cerises prédécoupé surg.

24x ca.83g TRY 2.0kg



Art. Nr. 5618.856

Poids brut 2.043 KG

Poids net 2.000 KG

Conditionnement Carton 13.57 l 39.0 x 29.

Stockage congelé, <-18°C

Conservation 6 mois

Dénomination spécifique

Informations pour la vente et le stockage

1 ST = 1 ST



1 PAL = 288 ST

1 KAR = 3 ST



Date de création: 06.06.2025

Nos produits peuvent être soumis à des modifications de formule. Sont déterminantes les indications figurant sur l'emballage du produit.

Gâteau au chocolat et cerises, prédécoupé

Description du produit

Gâteau au cacao de qualité avec des griottes juteuses, un crumble délicat et un enrobage en gelée, cuit, tranché, surgelé.

Désignation des aliments / Dénomination de vente

Gâteau au cacao de qualité avec des griottes juteuses, un crumble délicat et un enrobage en gelée, cuit, tranché, surgelé

Ingrédients

30% griotte, farine de BLÉ, sucre, eau, huile de colza, matière grasse de palme, ŒUFS entiers en poudre, 1,0% de poudre de cacao, semoule de BLÉ, poudre à lever (E 500), acidifiants (E 450, E 330), protéines de blanc d'ŒUF en poudre, sirop de glucose, GLUTEN DE BLÉ, émulsifiants (E 471, E 475), sirop de glucose-fructose, sel, gélifiant (E 440, E 407), arôme naturel, Peut contenir: (LAIT/LACTOSE, SOJA, AMANDES, NOISETTES).



Pays de production

Allmagne

Préparation

Durée de décongélation: env. 4 heures à température ambiante.

Dosage

1 unité d'env. 83 g, taille de l'unité 6 × 6,75 cm

Rendement: 3 × 24 unités de 83 g chacune

Déclaration nutritionnelle

	100g produit	100g produit préparé	Par portion 83 g
Énergie (kJ)	1442		1197
Énergie (kcal)	345		286
Matières grasses	19 g	g	16 g
dont acides gras saturés	8.3 g	g	6.9 g
Glucides	38 g	g	31 g
dont sucres	26 g	g	22 g
Protéines	5.1 g	g	4.2 g
Sel	0.38 g	g	0.31 g

Données techniques

Contenu Net	6.00 kg	Longueur EVE	37.0 cm	Art-Nr.	1-39-282029
Contenu Brut	6.38 kg	Largeur EVE	28.0 cm	GTIN EVE	4006733010527
Longueur VS	39.0 cm	Hauteur EVE	3.0 cm	GTIN VS	4006733010534
Largeur VS	29.0 cm	Réceptacle	3X2.0KG	Palettiseur	8/LG, 96/Pal
Hauteur VS	12.0 cm	Stockage	Conserver à -18 °C. Ne pas recongeler après décongélation.		

Les avantages du produit

- Décongeler et servir
- Parfaits à grignoter comme desserts ou en-cas
- Portions individuelles
- Calcul exact des quantités
- Faibles besoins en personnel et en coûts

Ingrédients allergènes

Les informations ci-dessous relatives aux composants allergènes se réfèrent exclusivement à la recette du produit. L'ajout d'ingrédients conformément au mode de préparation ou aux conseils de préparation n'a pas été pris en compte. Des traces infimes de substances allergènes pouvant apparaître durant la production, le stockage ou le transport du produit ne sont pas à exclure. Le cas échéant, ces traces sont citées à la fin de la liste des ingrédients.

D'après la recette, les allergènes suivants font partie des ingrédients:

- Céréales contenant du gluten – blé – et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés

Génie génétique

Conformément aux règlements européens, le produit n'est pas soumis à une obligation d'identification pour l'identification, l'autorisation et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés. (* règlement (CE) no 1829/2003 et règlement (CE) no 1830/2003).

Qualité

Le produit a été fabriqué conformément à la législation alimentaire en vigueur. Cela inclut en particulier le respect des prescriptions relatives à l'hygiène alimentaire et l'application des principes HACCP ainsi que le respect et l'application des obligations d'identification.



Allusion

Les recettes des produits peuvent être modifiées. Les informations du présent document sont régulièrement actualisées. Peuvent être disponibles sous des produits à la même dénomination et au même numéro d'article aussi bien des anciennes que de nouvelles recettes. Veuillez noter que seules les indications sur l'emballage font foi. Nous déclinons toute responsabilité quant à l'exactitude et à l'exhaustivité des informations.