

Hersteller

Adresse Patisserie Walter GmbH
Im Steiner 12-14
D - 63924 Kleinheubach

Ansprechpartner QM Carina Rokitta
Telefon +49 (0) 9371-94787-27
E-Mail carina.rokitta@patisserie.de

Produkt

Artikelbezeichnung Exotic-Tunnel
Schokolade * Kokos * Passionsfrucht * Ananas

Artikelnummer 3663
EAN-Code/GTIN 4260109036638
Zolltarifnummer 19059070



Kennzeichnung

alkoholhaltig

Produktinformationen

Bestelleinheit (BE) 4,000 ST / KT
Nettowicht / Preiseinh. (PE) 0,443 KG / ST
Nettowicht / BE 1,772 KG / KT
Mindesthaltbarkeitsdatum 360 Tage nach Produktionsdatum
Restlaufzeit 30 Tage
Länge 36,00 cm
Breite 3,50 cm
Höhe 5,50 cm
Volumen 650 ml
Toleranz +/- 10 %
Aufbewahrungshinweis tiefgekühlt lagern bei mindestens -18 °C
Transportbedingungen tiefgekühlt bei mindestens -18 °C
Alkoholfrei nein
Vegan ¹ nein
Vegetarisch ² nein
Laktosefrei ³ nein
Glutenfrei ³ nein
Handelsware nein
Produktionsland Deutschland
Version 2
Paketdienstfähig ja

¹ keine Erzeugnisse/Bestandteile vom Tier, Alkoholika vegan gefiltert

² keine Erzeugnisse/Bestandteile vom geschlachteten Tier, auch keine Gelantine (Ovo-Lacto-Vegetarier)

³ lt. Gesetz (LMIV)

Verpackungsangaben

Taragewicht / BE 0,348 KG
BE / Lage 6
Lagen / Palette 25

Palettenhöhe 1,78 m

Primärverpackung Folienbeutel aus LDPE | Maße: 45x 35x 0,005 cm
Primärverpackung Kunststofffolie aus PP | Maße: 71,5x 16 cm
Primärverpackung Vollpappkarton | Maße: 36,5x 28,5x 6 cm
Primärverpackung Pergamenttrennpapier | Maße: 38x28cm
Sekundärverpackung Wellpappkarton | Maße: innen: 38x 31,5x 6,2 cm, außen: 38,5x 32,8x 6,5 cm

Sensorische Beschreibung

Mürbe Folie aus gekochter Mango, sowie frischer Passionsfrucht und Orange.
Luftiges Mousse aus Kokospüree, Sahne und Kokosnusslikör. Einlage aus Stücken von geschmorter Ananas in gerösteten Kokosflocken gewälzt. Kompakte Mousse von Zartbitterschokolade, Sahne, Milch und Grand Manier. Boden aus saftig gebackenem Schokobiskuit.

Zutaten

SAHNE, Kokospüree (18,0%) (Kokosnussmilch (Kokosnuss 73%, Wasser), Zucker), Ananaswürfel (8,8%), Zartbitterkuvertüre 60%-ig (7,2%) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **SOJALECITHIN E322**; Vanilleextrakt), Passionsfruchtpüree (5,9%), Zucker, Orangensaft, Mangopüree (3,9%) (Mangopüree, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330), Wasser, **WEIZENMEHL, MILCH, PAST. EIGELB**, Geleeguspulver gelb (Zucker, Säureregulator: Zitronensäure E330, Natriumcitrate E331, Kaliumpolyphosphate E452; Geliemittel: Carrageen E407, Pektin E440; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl E410, Gummi Arabicum E414; Dextrose, Karamell, Aroma), Kokosnusslikör 60% Vol. (1,0%), Marzipan (**MANDELN**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Rindergelatine, Kokosflocken (0,5%), Kakaopulver, **PAST. EIWEISSPULVER**, Grand Marnier 50% Vol. (Orangenlikörkonzentrat, Farbstoff: Zuckercouleur E150), Backemulgator (Feuchthaltemittel: Sorbit E420; Wasser, Emulgator: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren E471; Aroma), Geliemittel:Gellan Gum E418; Säureregulator: Trinatriumcitrat E331iii; Xanthazon (Verdickungsmittel: Xanthan E415; Maltodextrin), Bourbon Vanilleextrakt mit Samen (Rohrzuckersirup, Vanilleextrakt, Vanillesamen), Zitronenabrieb, Limettenpüree, jodiertes Speisesalz (Steinsalz, Kaliumiodat), Kaltsaftbinder (modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E412; Sonnenblumenöl), Zitronenkonzentrat (Zitronenkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Zitronenöl)

Allergene

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel)

Kann produktionsbedingt Spuren von Erdnüssen, weiteren Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Sellerie, Lupinen und Schwefeldioxid enthalten.

Verfahrensanleitung

Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitungsempfehlung

Leicht angetaut portionieren. Im Kühlhaus bei 4°C für ca. 12 Std. fertig auftauen, nach dem Auftauen sofort verzehren. Optimale Serviertemperatur 4°C.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt (berechnet)

Energie	959 kJ
Energie	230 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	17 g
Eiweiß	2,1 g
Salz	0,11 g
Ethylalkohol	0,53 g

Mikrobiologische Werte

Tiefkühl-Pâtisserieswaren	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1×10^6	---
Enterobac.	1×10^2	1×10^3
E.coli	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^3	---
Staphylococcus aureus	1×10^2	1×10^3
Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

Bemerkung

Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produktspezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versionsnummer kenntlich machen. Jede Zutatenveränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produktdeklaration und der Zutatenliste des Produktetikettes.

GVO-Status

Aufgrund der uns vorliegenden Produktspezifikationen und Garantiebestätigungen enthält dieses Produkt keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Organismen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, sowie keine kennzeichnungspflichtigen bestrahlten Zutaten gemäß LMBestV. Diese Angaben, sowie die Allergeninformationen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe.

Erstellt, geprüft und freigegeben von Carina Rokitta am 26.07.2023.