

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	Knusperschnitte Tonkabohne Biskuit * Nusscrunch * Gekochte Creme * Schokogelee * Tonka-Nocke
Artikelnummer	11007
EAN-Code/GTIN	4260109110079
Zolltarifnummer	19059070



Rechtliche Bezeichnung

Patisserie ware aus gestockter Vanillecreme, Schokoladenboden, Nocke aus Tonkabohnen-Schokoladenmousse

Produktinformationen

Bestelleinheit (BE)	42,000 ST / KT
Nettowicht / Preiseinh. (PE)	0,050 KG / ST
Nettowicht / BE	2,100 KG / KT
Mindesthaltbarkeitsdatum	360 Tage nach Produktionsdatum
Restlaufzeit	30 Tage
Länge	5,80 cm
Breite	3,90 cm
Höhe	3,50 cm
Volumen	45 ml
Toleranz +/-	10 %
Aufbewahrungshinweis	tiefgekühlt lagern bei mindestens -18 °C
Transportbedingungen	tiefgekühlt bei mindestens -18 °C
Alkoholfrei	ja
Vegan ¹	nein
Vegetarisch ²	nein
Laktosefrei ³	nein
Glutenfrei ³	nein
Handelsware	nein
Produktionsland	Deutschland
Version	3
Paketdienstfähig	nein

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 0,334 KG
BE / Lage 6
Lagen / Palette 25

Palettenhöhe 1,78 m

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

Sensorische Beschreibung

Crunch-Boden aus saftig gebackenem Schokobiskuit, Haselnuss- und Mandelnougat, pailleté feuilletine, gebrannten Nüssen und Zartbitter-Kuvertüre.
Zwischenschicht aus gestockter Creme von Sahne, Milch und Ei, mit Vanille gewürzt. Dünne Schicht aus gekochtem Schokoladengelee als Topping. Aufgesetzte Nocke mit gekochter Creme von Kokospüree und Mascarpone, mit Tonkabohne gewürzt.
Abgebunden und abgeschmeckt mit Zartbitter-Schokolade und Butter.

Zutaten

SAHNE, PAST. EIGELB, Zartbitterkuvertüre 60%-ig (9,1%) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **SOJALECITHIN E322**; Vanilleextrakt), **MILCH**, Zucker, Haselnuss-Mandelnougat (6,9%) (Zucker, **MANDELN** (30,0%), **HASELNUSSKERNE** (30,0%)), dunkler Nussnougat (5,0%) (**HASELNUSSKERNE** (50,0%), Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse), Mascarpone (**SAHNE, MILCH**, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330), **MANDELN**, Eclat d'Or (3,3%) (Zucker, **WEIZENMEHL**, Sonnenblumenöl, Rapsöl, **wasserfreies MILCHFETT, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS**, Speisesalz, **MALZEXTRAKT (GERSTE)**, Antioxidationsmittel: Tocopherol E306), weiße Schokolade mit Karamell (Kakaobutter, Zucker, **VOLLMILCHPULVER, MILCHZUCKER, MOLKEPULVER, MAGERMILCHPULVER**, karamellisierter Zucker, Emulgator: **SOJALECITHIN E322**; natürliches Vanillearoma, Speisesalz), Kokospüree (Kokosnussmilch (Kokosnuss 73%, Wasser), Zucker), Wasser, **WEIZENMEHL**, Dunkle Schokoglasur (1,8%) (Weizenglukosesirup, Zucker, Wasser, Palmkernöl, fettarmes Kakaopulver, Palmöl, Rindergelatine, Maisglukosesirup, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Konservierungsstoff: Sorbinsäure E200, Kaliumsorbat E202; Emulgator: **SOJALECITHIN E322**; Speisesalz, Vanille), **BUTTER**, Marzipan (**MANDELN** (52,0%), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Cremepulver (Stärke, Kochsalz, Färbende Lebensmittel: Färberdisteleextrakt; Aroma), Kakaopulver (0,8%), Kakaomasse, Glukosesirup, Rindergelatine, **HASELNÜSSE** (0,4%), **PAST. EIWEISSPULVER**, Backemulgator (Feuchthaltemittel: Sorbit E420; Wasser, Emulgator: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren E471; Aroma), **WEIZENSTÄRKE**, Tonkabohnen (0,1%), Bourbon Vanilleextrakt mit Samen (Rohrzuckersirup, Vanilleextrakt, Vanillesamen), jodiertes Speisesalz (Steinsalz, Kaliumiodat), Zimt, Zitronenabrieb, Limettenpüree, Kaltsaftbinder (modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E412; Sonnenblumenöl), Zitronenkonzentrat (Zitronenkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Zitronenöl)

Allergene

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

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

Verfahrensanleitung

Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitungsempfehlung

Im Kühlhaus bei 4°C für ca. 5 Std. auftauen, nach dem Auftauen sofort verzehren. Optimale Serviertemperatur 4°C.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt (berechnet)

Energie	1495 kJ
Energie	359 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	22 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	0,13 g
Ethylalkohol	0,00 g

Mikrobiologische Werte

Tiefkühl-Pâtisserieswaren	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	---
Enterobac.	1 x 10 ²	1 x 10 ³
E.coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Schimmelpilze	1 x 10 ³	---
Staphylococcus aureus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Bacillus cereus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1 x 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 03.08.2023.