

# Produktinformationen

## Pistazien-Tiramisú im Glas 100g

ART. NUMMER VE: 50029  
ART. NUMMER EINZELN: ---

### VERKEHRSBEZEICHNUNG:

Italienisches Dessert mit Sahne-Mascarponefrischkäsecreme, Pistazien und Schokobiskuit. Handgemacht und tiefgefroren.

### ARTIKELBESCHREIBUNG:

Lockere Mascarponecreme mit einer Scheibe Schokobiskuit und Pistazien, im Glas, 100g. Handgemacht und tiefgefroren. Karton á 12 Stück.

### Produktübersicht:

<b>GEWICHT:</b> 1.200g	<b>MAßE:</b> ø 7,5 cm	<b>PORTIONSGEWICHT:</b> 100g	<b>ZUSTAND:</b> TK
<b>ST. / KARTON:</b> 12	<b>PORTIONEN:</b> ---	<b>SCHNITT:</b> einzeln	<b>ART.-NR.:</b> 50029

### Produktdetails:

#### ZUTATEN:

53% **Sahne-Mascarponefrischkäse-Creme** (54% **Sahne**, 22% **Mascarpone-Frischkäse**, Zucker, **Eigelb**, modifizierte Stärke, Dextrose, **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Kokosöl, Geliermittel: Natriumalginat, Stabilisatoren: Diphosphate, Calciumsulfat; natürliches Aroma (**Gerste**), färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt, Salz), 18% **Pistazienpaste** (Zucker, 5% **Pistazien**, Sonnenblumenöl, Kakaobutter, Pflanzenfaser, Emulgator: **Sojalecithin**, Salz, Antioxidationsmittel: Tocopherol), 16% Schoko-Biskuit (**Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, Wasser, Kakao, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Stabilisator: Sorbit, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Maisstärke, natürliches Orangenaroma, Salz, Vanillin), 2% gehackte **Pistazien**.

**HINWEISE:** Aufgetaute Ware nicht mehr einfrieren

**ZUBEREITUNG UND AUFTAU:** Bei 4-7°C ca. 5 Stunden auftauen

<b>Nährwertangaben:</b>	<b>Mikrobiologie laut Richtwerte* DGHM:</b>	[KbE/g]
<b>Durchschnittliche errechnete Nährwertangaben je 100g</b>		
BRENNWERTE (kJ / kcal):	1544 kJ / 371 kcal	
FETT:	25,9g	Aerobe mesophile Keimzahl < 1 x 10 <sup>6</sup>
davon gesättigte Fettsäuren:	11,9g	Enterobacteriaceae < 1 x 10 <sup>2</sup>
KOHLHYDRATE:	29,2g	Escherichia coli < 1 x 10 <sup>1</sup>
davon Zucker:	26,4g	Schimmelpilze < 1 x 10 <sup>3</sup>
EIWEISS:	4,7g	Koagulase-positive Staphylokokken < 1 x 10 <sup>2</sup>
SALZ:	0,29g	präsumptive Bacillus cereus < 1 x 10 <sup>2</sup>
		Salmonella n.n. in 25g
		Listeria monocytogenes < 1 x 10 <sup>2</sup>

\* Da wir natürliche Zutaten verwenden, können die Werte abweichen. Jedoch verbleiben diese unterhalb der Warnwerte laut DGHM.

# Produktinformationen

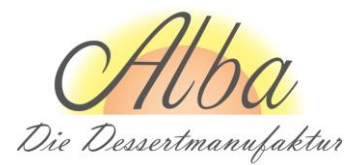
## Allergene (EU-Verordnung):

	+ / - / Spuren
<b>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	+
-Weizen	+
-Roggen	-
-Gerste	+
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	+
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	+
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	+
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	+
-Mandel	-
-Haselnuss	-
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	+
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Schwefeldioxid und Sulfite (als SO<sub>2</sub>)</b>	-
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	-
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	-

## Produktmerkmale:

<b>KONSISTENZ:</b>	Weich
<b>AUSSEHEN:</b>	Luftig
<b>GESCHMACK:</b>	Pistazie
<b>FARBE:</b>	Grün/Braun
<b>GERUCH:</b>	Süß/Nussig
<b>FÜR VEGETARIER GEEIGNET?:</b>	ja
<b>FÜR VEGANER GEEIGNET?:</b>	nein
<b>GEN. MOD. ORGANISMEN:</b>	nein

# Produktinformationen



<b>MINDESTHALTBARKEIT (MHD):</b>	bei -18°C	12 Monate
<b>MHD IM AUFGETAUTEN ZUSTAND:</b>	bei 4°C	4 Tage
<b>CHARGENMNENGE:</b>		1-1950
<b>ANZAHL RÜCKSTELLMUSTER/CHARGE:</b>		2 Stück
<b>AUFBEWAHRUNG LAGER:</b>		TK -18°C
<b>URSPRUNGSLAND:</b>		Deutschland
<b>URSPRUNGSREGION:</b>		Bayern
<b>FIRMIERUNG HERSTELLER:</b>		Dolce GmbH Max-Eyth-Straße 39 89231 Neu-Ulm Herr Forgione, Tel: 0731-8803370, Fax: 0731-88033729 Email: produktion@dolce-gmbh.de
<b>ZERTIFIZIERUNGEN DES HERSTELLERS:</b>		IFS Global Market Food
<b>ZERTIFIZIERT DURCH:</b>		TÜV Nord

## Logistische- und Verpackungsdaten:

<b>LEBENSMITTELKONFORMITÄT DER VERPACKUNG:</b>	ja
<b>FREI VON DIETHYLHEXYL-PHTHALAT, KURZ DEHP:</b>	ja
<b>FREI VON WEICHMACHERN:</b>	ja
<b>VERPACKUNGLIZENZIERUNG:</b>	Bellandvision
<b>VERPACKUNGSEINHEIT:</b>	12 x 100g
<b>GEWICHTSTOLERANZ PRO EINHEIT:</b>	+/- 4,5 %
<b>VERPACKUNGSART:</b>	Karton
<b>VERPACKUNGSMAß KARTON:</b>	310x235x95mm
<b>VERPACKUNGSMAß EINZELVERPACKUNG:</b>	7,5cm Durchmesser
<b>BRUTTOGEWICHT / EINZELEINHEIT:</b>	292g
<b>NETTOGEWICHT / EINZELEINHEIT:</b>	100g
<b>BRUTTOGEWICHT / GROßEINHEIT:</b>	3664g
<b>NETTOGEWICHT / GROßEINHEIT:</b>	1200g
<b>KARTONS JE PALETTE:</b>	140
<b>LAGEN PRO PALETTE:</b>	14
<b>KARTONS JE LAGE:</b>	10
<b>PALETTENGEWICHT:</b>	533kg
<b>EAN-NUMMER / GROßEINHEIT:</b>	4260282175070
<b>EAN-NUMMER / EINZELEINHEIT:</b>	---
<b>ZOLLTARIFNUMMER:</b>	19059070

Letzte Änderung am: 12.10.2021