

## Royaltorte 10er-Schnitt

10 Stück auf Tortenpapier abgesetzt, alkoholhaltig



|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| Art. Nr.                     | 10113                    |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 120 *                    |
| Gewicht (g)                  | 1200                     |
| Liefereinheit                | CT à 1 STK               |
| GTIN-13                      | 7611075101139            |
| Gesamtgewicht (kg)           | 1.35                     |
| Lagerbedingungen             | Tiefkühlen (mind. -18°C) |
| Produktionsland              | CH                       |

### Zubereitung

Einzelne Tortenstücke im Kühlschrank (max. 5 °C) 4 - 5 Stunden auftauen lassen und innert einem Tag konsumieren.

### Sachbezeichnung

Helles Biscuit mit Ananascreme und Himbeerbackmarmelade, alkoholhaltig, tiefgekühlt

### Zutaten

VANILLECREME (VOLLMILCH, Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke Kartoffelstärke, Verdickungsmittel ([E460], [E466]), Vanilleextrakt, Aroma, Farbstoff [E160a]), VOLLRAHM, Zucker, VOLLEI, WEIZENMEHL, Himbeer-Backmarmelade 8.5% (Zucker, Glucosesirup, Himbeeren, Verdickungsmittel ([E440], [E412]), Säuerungsmittel [E330], Säureregulator [E331], Sonnenblumenöl, Konservierungsmittel [E202], Aroma), Ananas 4.5%, WEIZENSTÄRKE, Kirsche, MANDELN, Wasser, Reis, Backpulver (Emulgator [E450], Säureregulator [E500], Maisstärke), Emulgator ([E475], [E472b], [E471]), Glucosesirup, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator [E450], Verdickungsmittel [E407], Orangenaroma

Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchtsteine oder Schalenteile enthalten.

### Nährwerte pro 100 g

|                                 |      |                     |     |
|---------------------------------|------|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ)              | 1081 | Kilokal. ca. (kcal) | 258 |
| Fett (g)                        | 10   | Kohlenhydrate (g)   | 36  |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 5.3  | davon Zucker (g)    | 24  |
| Eiweiss (g)                     | 4.1  | Salz (g)            | 0.1 |