

<b>Mandel-Nougat Soufflé</b>	<b>Art.-Nr. 550491</b>
------------------------------	------------------------

<b>Artikelbeschreibung</b>	Feinstes Nougat als flüssiger Kern im kleinen Mandelsoufflé
<b>Farbe</b>	braun
<b>Geruch</b>	Nougat, Mandeln
<b>Geschmack</b>	Schokolade, Nougat, Mandeln
<b>Konsistenz</b>	kuchig
<b>Zutaten in absteigender Reihenfolge, fettgedruckt sind mögliche allergenauslösende Zutaten auf Basis der LMKV und EU Verordnung Nr. 1169/2011</b>	<b>Nougat (15,2%), Eiweiß, Zucker, Schlagobers, Mandeln (11%), Pflanzenfett (pflanzliche Fette, Wasser, pflanzliche Öle, Mono und Diglyceride, Aroma, Zitronensäure, Beta Carotin), Dotter pasteurisiert, Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: <b>Sojalecithin</b>, natürliches Vanille-Aroma), Vollmilchschokoladenkuvertüre (Zucker, Kakaobutter, <b>Vollmilchpulver</b>, Kakaomasse, Emulgator: <b>Sojalecithin</b>, natürliches Vanille-Aroma), süße Brösel (Eiweiß, Zucker, <b>Dotter</b> past., Weizenmehl, Maisstärke, Zitronenschale, Salz, Bourbon Vanille), <b>Weizenmehl</b>, Salz</b>
<b>Palettierung</b>	Artikel können auch kartonweise gemischt bezogen werden.
<b>Stückzahl pro Karton</b>	36
<b>Stückzahl pro Palette</b>	8424
<b>Karton pro Lage</b>	13
<b>Lagen pro Palette</b>	18
<b>Karton pro Palette</b>	234
<b>Palettenhöhe</b>	180 cm
<b>Karton Gewicht</b>	160 g
<b>Karton Abmessung</b>	L x B x H: 48,5 x 13 x 8,5 cm
<b>Produkt Abmessung</b>	Rund, H x B 3 x 4 cm
<b>Produkt Gewicht</b>	35 g
<b>Mindest MHD bei -18 °C</b>	18 Monate
<b>Zubereitungen</b>	Für „a-la-carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust. Für Bankett: Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100°C, 40 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>Bildmaterial vorhanden</b>	ja
<b>Laktosefrei</b>	nein
<b>Glutenfrei</b>	nein
<b>Gentechnik</b>	Das Produkt ist auf Grund schriftlich eingegangener Bestätigungen der Rohstofflieferanten frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen.
<b>Zusatzangaben</b>	Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.
	Die Spezifikation wurde mit bestem Wissen durchgeführt.

<b>Seeve-Fleisch Vertriebs GmbH</b> Vor dem Haßel 19, D-21438 Brackel Tel. +49-4185-58220 Fax. +49-4185-582258 www.seeve.de - info@seeve.de	<b>Geschäftsführer</b> Ingemar Schmunk, Karsten Witt Amtsgericht Lüneburg, HR B Nr. 110212 UST-Ident-Nr. DE 116820548 EG-Zulassung DE-NI 10047-EG	<b>Bankverbindung Deutschland</b> Volksbank Nordheide - BIC GENODEF1NBU IBAN DE40 24060300 4770023800 Postbank Hamburg - BIC PBNKDEFF IBAN DE68 20010020 0568163205	<b>Bankverbindung Österreich</b> Raiffeisenbank Salzburg BIC RVSAAT2S IBAN AT29 35000000 16018079
---	---	---	--