



## Produktinformation

**Artikel - Nr.:** 1.12 P/ZB  
**EAN-Nr.:** 4260126867307  
**Artikelbezeichnung:** Grand Marnier Sahnetrüffel Zartbitter

### Zutaten:

Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Wasser, Kakaobutter, SAHNE, Alkohol, BUTTER, Glukosesirup, Weinalkohol, Emulgatoren: SOJALecithine, Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren; VollMILCHpulver, Vanille-Extrakt, SAHNEpulver, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup; Gewürzemulsion, natürliches Orangen Oil, natürliches Vanillearoma, Xanthan, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Sorbinsäure.

### Nährwerte pro 100g:

<b>Energie (kcal)</b>	490
<b>Energie (kJ)</b>	2.051
<b>Fett (g)</b>	29,1
<b>gesättigte Fettsäuren (g)</b>	17,9
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	46,6
<b>Zucker (g)</b>	34,4
<b>Eiweiß (g)</b>	3,6
<b>Salz (g)</b>	0,00

## Transport und Lagerungsbedingungen

**Mindesthaltbarkeit:** 6

**Lagerbedingungen:** Empfohlene Lagertemperatur 14-18°C bei max. 60% Luftfeuchte.  
Nicht im Kühlschrank lagern.



Allergene ALBA	im Produkt enthalten		eventuelle Kreuzkontamination		wenn ja, aus welcher Zutat
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Kuhmilchprotein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hühnerei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojaprotein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojaöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weizen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rind	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Huhn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalen- und Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hefe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemüse und Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nussöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnussöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfit ( E220 bis E 228 )	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Benzooesäure und PHB ( E 210 bis E 219 )	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
AZO Farbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tatrazin ( E 102 )	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Zimt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Umbellifereae	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sonstiges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Allergene EU	im Produkt enthalten		eventuelle Kreuzkontamination		wenn ja, aus welcher Zutat
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	..	p	p	..	
Krebstiere und -erzeugnisse	..	p	..	p	
Eier und -erzeugnisse	..	p	..	p	
Fisch und -erzeugnisse	..	p	..	p	
Erdnüsse und -erzeugnisse	..	p	..	p	
Soja und -erzeugnisse	p	..	..	p	E 322
Milch und -erzeugnisse	p	..	p	..	Butter, Vollmilchpulver
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	..	p	p	..	
Sellerie	..	p	..	p	
Senf	..	p	..	p	
Sesamsamen	..	p	..	p	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	..	p	..	p	
Lupinen und -erzeugnisse	..	p	..	p	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	..	p	..	p	

## Bestätigung

Das gelieferte Produkt entspricht in allen Punkten allen relevanten gesetzlichen Anforderungen.

- der geltenden Deutschen Lebensmittel- u. Zusatzstoff - VO,
- den geltenden Europäischen Lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Ansprechpartner für Qualitätssicherung und Lebensmittel-Kennzeichnung:

Frau Silvia Schramm

Tel: +49 (0) 9263 / 215

e-mail: [info@c-bauer.de](mailto:info@c-bauer.de)

Die obigen Angaben basieren auf den momentanen Lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten, können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Das gelieferte Produkt wurde von uns auf seine optische und sensorische Beschaffenheit geprüft und entspricht der kontrollierten guten Herstellungspraxis unseres Hauses.