Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Str. 39a | A-5020 Salzburg
Telefon: +43 662 43 20 81 | office@naehr-engel.com
www.naehr-engel.com
LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488 | AT-BIO-301
UID NR.: ATU66899403
Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

IFS Broker

Produktspezifikation



Artikelname Heidelbeer Käse Sahne

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
F08080	4004311087336	Karton (7,8 kg)

Verkehrsbezeichnung

Laktosefreie** Käse-Sahne zwischen zwei
glutenfreien Rührteigböden mit fruchtigem Belag
aus Heidelbeeren und aromatischen Tortenguss,
tiefgekühlt.

Zutaten

18% Kultur Heidelbeeren, 15% laktosefreie** SCHLAGSAHNE (SCHLAGSAHNE, Laktase), Wasser,
12% laktosefreier** SAHNEQUARK Magerstufe (SPEISEQUARK Magerstufe, Laktase), Zucker, Glukose-Fructose-
Sirup, VOLLEI, Rapsöl, Kartoffelstärke, Reisquellmehl, Gelatine, Backtriebmittel (E450, E500, E341),
laktosefreier** JOGHURT (JOGHURT, Laktase). modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel (Holunderbeer-
Konzentrat, Färberdistel-Extrakt), Verdickungsmittel (E412), Säuerungsmittel (E330), Speisesalz,
natürliche Aromen, Geliermittel (E440), Säureregulatoren (E331, E32, E509), HÜHNEREI-EIKLARPULVER,
Glukosesirup.
Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enhalten.
**Rest-Laktosegehalt: <100mg/100g.

Nährwertinformation

100g Produkt enthalten durchschnittlich:	Wert
Brennwert [kJ]:	889,00
Brennwert [kcal]:	213,00
Fett [g]:	11,50
- davon ges. Fettsäuren [g]:	3,90
Kohlenhydrate [g]:	23,00
- davon Zucker [g]:	17,10
Eiweiß [g]:	3,80
Salz [g]:	0,33

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

	Bestandteil	Mögl. Spur
Eier und Eiererzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	X	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Angelegt von: ANDREA.MOESL
Datum: 01.04.2026

Genehmigt von: CORINNA.ZEHENTN
Gültig ab: 01. 04. 2026

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Haltbarkeit ab Produktion

18 Monat

Zubereitung / Degustationsansatz

Auftauempfehlung: Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der

Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 10 Stunden auftauen.

Aufbewahrung: Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank (6-7°C) lagern

und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen! Nach dem Auftauen nicht wieder

einfrieren.

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt bei mind. -18 C° lagern.

Verpackung

KT

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU-Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.

Angelegt von: ANDREA.MOESL
Datum: 01.04.2026

Genehmigt von: CORINNA.ZEHENTN
Gültig ab: 01. 04. 2026

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift