

Sacher-Torte tiefgefroren

Saftige Schokoladenböden mit fruchtiger Marillenkönfitüre gefüllt, überzogen von köstlicher Schokoladenzuckerglasur.

Zubereitung:

Zimmertemperatur:



1. Verpackung, Folie und Kälteschutz entfernen.
2. Torte auf eine geeignete Servierplatte stellen.
3. Papiermanschette und Backteller entfernen und Torte bei Zimmertemperatur 5 Stunden auftauen lassen (aufgeschnitten 1 Stunde weniger).

! Tipp



Nach 1 Stunde Auftauzeit lässt sich die Torte besonders gut schneiden. Dazu ein großes, scharfes Messer verwenden und die Klinge vor dem Schneiden kurz mit warmem Wasser erwärmen.

Aufbewahrung:

- ❄️❄️❄️ Fach bei -18 °C: siehe Vorderseite
- ❄️❄️ Fach: 3 Wochen
- ❄️❄️ Fach: 4 Tage
- ❄️❄️❄️ 1 Tag im Kühlschrank

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten:

Aprikosenkonfitüre extra (Marillenmarmelade) (21%) (Marillen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure), VOLLE, Schokolade (14%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHINE), Zucker, BUTTER (10%), WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Glukose-Sirup, Vanillin, Speisesalz.

Wird in einem Produktionsbereich hergestellt, in dem Schalenfrüchte (Nüsse) verarbeitet werden.

Sacher-Torte deep frozen

Rich chocolate cake with apricot jam filling and a chocolate flavour sugar glaze.

Preparation:

Room temperature:



1. Remove the packaging, film and protection against cold.
2. Place the cake on a suitable serving platter.
3. Remove the paper frill and the baking plate and leave the cake to defrost at room temperature for 5 hours (if sliced, 1 hour less).

! Tip



The cake is particularly easy to slice after defrosting for 1 hour. To slice the cake, use a large, sharp knife and briefly warm the blade in warm water before cutting.

Storage instructions:

- ❄️❄️❄️ freezer compartment at -18 °C: see front
- ❄️❄️ freezer compartment: 3 weeks
- ❄️❄️❄️ freezer compartment: 4 days
- ❄️❄️❄️ 1 day in refrigerator

Do not re-freeze once thawed.

Ingredients:

Apricot jam extra (21%) (apricots, glucose-fructose syrup, sugar, gelling agent pectin, acidifier citric acid), WHOLE EGG, chocolate (14%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier SOYA LECITHINS), sugar, BUTTER (10%), WHEAT FLOUR, WHEAT STARCH, glucose syrup, vanillin, salt.

Made in a production area that uses nuts.

Nährwerte / Nutrition information / Valeurs nutritionnelles / Voedingwaarde informatie:

	Pro / per / pour / per 100 g	1 Stück / piece / pièce / stuk (1/14 = 71,4g)	= %*
Brennwert / Energy / Valeurs énergétiques / Calorieën	1574 kJ / 375 kcal	1124 kJ / 268 kcal	13%
Fett / Fat / Lipides / Vet	15,4 g	11,0 g	16%
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates / dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	8,3 g	5,9 g	30%
Kohlenhydrate / Carbohydrate / Glucides / Koolhydraten	51,5 g	36,8 g	14%
davon Zucker / of which sugars / dont sucres / waarvan suiker	36,1 g	25,8 g	29%
Eiweiß / Protein / Protéines / Eiwit	5,4 g	3,9 g	8%
Speisesalz / Salt / Sel / Zout	0,250 g	0,179 g	3%

% des Richtwertes für die Tageszufuhr (RM*) / *Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). / Verpackung enthält 14 Portionen.

% of the daily reference intake (RI*) / *Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal). / The package contains 14 portions.

% par rapport aux valeurs nutritionnelles de référence (AR*) / *Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal). / Le paquet contient 14 portions.

% van richtwaarde voor de dagelijkse inname (RI*) / *Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal). / Verpakking bevat 14 porties.

Nettogewicht / Net weight / Poids net / Nettogewicht

1000 g e

4008577000467



**FESTTAGS
TORTE**

*Wo gibt's noch
Qualität wie diese?*

Conditorei Copenrath & Wiese GmbH & Co. KG
Zum Attersee 2 · D-49076 Osnabrück
Made in Germany · www.copenrath-wiese.de

