



Heiss & Süß GmbH  
Tullner Straße 7, 3033 Altengbach

Tel: 02774/767 39 Fax: -4

[info@heissundsuess.at](mailto:info@heissundsuess.at)

[www.heissundsuess.at](http://www.heissundsuess.at)



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Produktbezeichnung:** Schwarzwälder Kirschtorte  
**Artikelnummer:** 2816 (Einheit: 2x10 Stk.)  
**Hersteller:** Heiss & Süß GmbH, Tullner Straße 7, 3033 Altengbach  
**Produktbeschreibung:** Dunkle Böden auf Mürbteig, gefüllt mit Schokoladencreme, Sauerkirschen und Kirschwasserobers verfeinert. Mit Amarenakirschen und Schokoladenspäne dekoriert.)

**Aussehen:** siehe Produktfoto  
**Geruch:** nach Kirschen und Schokolade  
**Geschmack:** nach Kirschen und Schokolade  
**Abmessungen L/B/H:** 12x6x5,5 cm  
**Gewicht:** ca. 138g/Stück

### Zutaten:

- > SCHLAGOBERS  
(D:SCHLAGSAHNE:RAHM mit 36% Fett, Stabilisator: Carrageen)
- > Sauerkirschen 18%
- > Zucker
- > WEIZENMEHL
- > dunkle Schokoladenkuvertüre 6%  
(Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine(SOJA), Vanilleextrakt)
- > BUTTER
- > HÜHNEREIEIWEISS
- > Schlagcreme gesüßt vegan  
(Wasser, Palmkernöl [vollständig gehärtet, RSPO SG 25%], Zucker 12%, Emulgatoren: Polysorbat 60, Mono- und Diglyceride, Polyglycerinester; Stärke, Stabilisatoren: E463, E464, E466; Dextrose, Salz, Aromen)
- > Wasser
- > HÜHNEREIEIGELB pasteurisiert  
(HÜHNEREIEIGELB 99,9%, Säureregulator: E330)
- > Ribisel Fruchtfüllung  
(Zucker, rote Ribisel 45%, Feuchthaltemittel:E420, Geliermittel:E440, Säuerungsmittel: E330, Säureregulator: E331, Stabilisator: E333, Konservierungsstoff: E202)
- > Backmargarine  
(pflanzliche Fette und Öle [Palm, Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen]; Wasser; Emulgator:E471; Säuerungsmittel: E330; Farbstoff: E160a)
- > Puddingcreme neutral  
(Stärke-Mais-Vanillin)

- > Sahnezubereitung mit Gelatine  
(99% SAHNE, 1% Rindergelatine)
- > Kakaopulver schwach entölt
- > Kirschen Schnaps 35% vol. 1%  
(Wasser, Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kirsch Destillat)
- > ganze Amarenakirschen mit Stiel 0,4%  
(Kirschen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Amarena-Saft, natürliche Farben: Anthocyane, Karmin, Säureregulator:E330, Aroma, Konservierungsstoff: SCHWEFELDIOXID (als Rückstand))
- > Kirschwasserzubereitung zur Aromatisierung  
(Original Schwarzwälder Kirschwasser 55%, Glucosesirup, Wasser, Invertzuckersirup, Verdickungsmittel: E413,natürliches Aroma)
- > Gelatinepulver  
(Zucker, Rindergelatine)
- > Rindergelatine (enthält SCHWEFELDIOXID)
- > Sahnesteif  
(Zucker, modifizierte Kartoffel-Stärke, Trennmittel: E341)
- > Vanillinzucker  
(Zucker 98,5%, Vanillin 1,5%)
- > natürliches Citrusaroma  
(Aromatisierende Bestandteile:Aromaextrakte,weitere Bestandteile: Zucker, geriebene Zitronenschalen,Säuerungsmittel:E330, Salz, färbende Pflanzenkonzentrate-Saflor,Zitrone-)

**Aggregatzustand**

**bei Anlieferung:** tiefgekühlt

**Fertigungsgrad:** verzehrfertig

**Zubereitung:** aus der Verpackung nehmen;  
bei Raumtemperatur ca. 180 min/Stk. auftauen

**Haltbarkeit:** bei konstanten -18°C: siehe Mindesthaltbarkeitsdatum  
im Kühlschrank bei + 4°C: versiegelt 5 Tage, offen 2 Tage  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**MHD ab Produktion:** 365 Tage

**Restlaufzeit:** 182 Tage

**Nährwerten (pro 100g):**

Brennwert in kj:	1.334	Brennwert in kcal:	320
Fett (g):	20,32		
davon ges. FS (g):	13,41		
Kohlenhydrate (g):	29,54		
davon Zucker (g):	21,95		
Eiweiß (g):	3,92		
Salz (g)	0,07		

<b>Vegetarisch:</b>	Nein	<b>Vegan:</b>	Nein
<b>Alkoholfrei:</b>	Nein	<b>Sonstiges:</b>	

**Allergene:**

		im Rezept enthalten	im Betrieb verwendet
Glutenhaltiges Getreide u. - Erzeugnisse	A	X	X
Krebstiere und Erzeugnisse	B		
Eier und Eierzeugnisse	C	X	X
Fisch und Fischerzeugnisse	D		
Erdnüsse und Erzeugnisse	E		X
Soja und Erzeugnisse	F	X	X
Milch und Erzeugnisse	G	X	X
Lactose	G	X	X
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	H		X
Sellerie und Erzeugnisse	L		
Senf und Erzeugnisse	M		
Sesamsamen und Erzeugnisse	N		
Lupinen und Erzeugnisse	P		X
Weichtiere und Erzeugnisse	R		
Schwefeldioxid u. Sulfite >10mg/kg	O	X	X

Diese Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU sowie den Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts.

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Datum: 20.12.2023