Nederlands 20/10/2026

Bedrijfsgegevens

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
DE-64521 Groß-Gerau
Tel. +49 (0)6152 803-351
www.erlenbacher.de



Productinformatie

Productnaam:	TOUT AU CHOCOLAT ROND
Omschrijving:	Diepgevroren taart van twee lagen donkere biscuit, elk bedekt met chocoladeroomvulling (55%), overgoten met cacaoglazuur (9%) en aan de zijkanten afgewerkt met donkere biscuitkruimels; 950 g (rond Ø24 cm, portie ca. 80 g); 12 porties, voorgesneden; 6 stuks per doos
Artikelnummer:	87008192
Intrastat code:	19059070
Land van productie:	Duitsland

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	4004311181928	4004311081921
Materiaal verpakking	-	Papier/karton (doos)
Lengte	253 mm	520 mm
Breedte	249 mm	264 mm
Hoogte	64 mm	204 mm
Aantal stuks/verpakking	1	6
Gewicht verpakking	0,154 kg	1,196 kg
NETTO gewicht	0,950 kg	5,700 kg
BRUTO gewicht	1,104 kg	6,896 kg

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 6
Aantal lagen/palet: 8
Aantal omkarton/palet: 48

Ingrediënten

ROOM (MELK), chocolade (suiker, cacaomassa, cacaoboter, geklaarde BOTER (MELK), vetarm cacaopoeder, emulgator (SOJAlecithinen)) (14%), suiker, water, cacaoglazuur (koolzaadolie, suiker, vetarme cacao, palmvet, volle MELKpoeder, emulgator (E322)) (9%), TARWEbloem, glucose-fructosestroop, koolzaadolie, heel EI, vetarme cacao (3%), TARWEzetmeel, dextrose, rijsmiddelen (E450, E500), gelatine, mager MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel, emulgator (E471), bevochtigingsmiddel (E420), zout, zuurteregelaar (E300). Kan sporen bevatten van noten en pinda's.

Allergenen

Allergeen aanwezig (+), afwezig (-), sporen (?)

Allergeen	**Status**
Gluten	+
Gerst	?
Tarwe	+
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Pinda's	?
Soja	+
Melk	+
Lactose	+
Noten	?
Amandelen	?
Cashewnoten	?
Hazelnoten	?
Macadamianoten	?
Paranoten	?
Pecannoten	?
Pistachenoten	?
Walnoten	?
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Sulfieten	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Voedingswaarden (gemiddeld) per 100 g

Energie kJ	1547
Energie Kcal	371
Vetten (g)	21,7
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	9,0
Koolhydraten (g)	37,9
Waarvan suikers (g)	29,3
Vezels (g)	3,8
Eiwitten (g)	4,1
Zout (g)	0,26

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 18 maanden (bij -18 °C)
Bewaringscondities: -18 °C (diepvries); opslag en transport bij min. -18 °C
Product uit de verpakking nemen voor het ontdooien.
Ontdooien in de koelkast (6-7 °C): hele taart ca. 6 uur.
Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

PPWR-verklaring
De verpakking van dit product wordt aangeboden in lijn met Verordening (EU) 2025/40 betreffende verpakkingen en verpakkingsafval (PPWR).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens

Français 20/10/2026

Coordonnées de l'entreprise

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
DE-64521 Groß-Gerau
Tel. +49 (0)6152 803-351
www.erlenbacher.de



Informations sur le produit

Nom du produit :	TOUT AU CHOCOLAT ROND
Description :	Gâteau surgelé composé de deux couches de génoise foncée, chacune recouverte de crème au chocolat (55 %), nappé de glaçage au cacao (9 %) et garni sur les côtés de miettes de génoise foncée; 950 g (rond Ø24 cm, portion env. 80 g); 12 portions, prédécoupé ; 6 pièces par carton
Numéro d'article :	87008192
Code Intrastat :	19059070
Pays de production :	Allemagne

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	4004311181928	4004311081921
Matériau d'emballage	-	Papier/carton (carton)
Longueur	253 mm	520 mm
Largeur	249 mm	264 mm
Hauteur	64 mm	204 mm
Nombre d'unités/emballage	1	6
Poids de l'emballage	0,154 kg	1,196 kg
Poids NET	0,950 kg	5,700 kg
Poids BRUT	1,104 kg	6,896 kg

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 6
Nombre de couches/palette : 8
Nombre de cartons/palette : 48

Ingrédients

CRÈME (LAIT), chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, BEURRE concentré (LAIT), cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithines de SOJA)) (14%), sucre, eau, glaçage au cacao (huile de colza, sucre, cacao maigre, graisse de palme, LAIT entier en poudre, émulsifiant (E322)) (9%), farine de BLÉ, sirop de glucose-fructose, huile de colza, ŒUF entier, cacao maigre (3%), amidon de BLÉ, dextrose, poudres à lever (E450, E500), gélatine, LAIT écrémé en poudre, amidon modifié, émulsifiant (E471), humectant (E420), sel, correcteur d'acidité (E300). Peut contenir des traces de fruits à coque et arachides.

Allergènes

Allergène présent (+), absent (-), traces (?)

Allergène	**Statut**
Gluten	+
Orge	?
Blé	+
Crustacés	-
Œuf	+
Poisson	-
Arachides	?
Soja	+
Lait	+
Lactose	+
Fruits à coque	?
Amandes	?
Noisettes	?
Noix	?
Noix de cajou	?
Noix de macadamia	?
Noix de pécan	?
Noix du Brésil	?
Pistaches	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Sulfites	-
Lupin	-
Mollusques	-

Valeurs nutritionnelles (moyennes) pour 100 g

Énergie kJ :	1547
Énergie Kcal :	371
Lipides (g) :	21,7
Dont acides gras saturés (g) :	9,0
Glucides (g) :	37,9
Dont sucres (g) :	29,3
Fibres alimentaires (g) :	3,8
Protéines (g) :	4,1
Sel (g) :	0,26

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 18 mois (à -18 °C)
Conditions de conservation : -18 °C (congélateur) ; stockage et transport à -18 °C minimum
Retirer le produit de l'emballage avant décongélation.
Décongélation au réfrigérateur (6-7 °C) : gâteau entier env. 6 heures.
Ne pas recongeler après décongélation.

Déclaration PPWR
L'emballage de ce produit est fourni conformément au règlement (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (PPWR).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des informations fournies.

Deutsch 20/10/2026

Unternehmensdaten

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
DE-64521 Groß-Gerau
Tel. +49 (0)6152 803-351
www.erlenbacher.de



Produktinformationen

Produktname:	TOUT AU CHOCOLAT ROND
Beschreibung:	Tiefgefrorene Torte aus zwei dunklen Biskuitböden, jeweils mit Schokoladencremefüllung (55 %) bestrichen, mit Kakaoglasur (9 %) überzogen und am Rand mit dunklen Biskuitbröseln garniert; 950 g (rund Ø24 cm, Portion ca. 80 g); 12 Portionen, vorgeschnitten; 6 Stück pro Karton
Artikelnummer:	87008192
Intrastat-Code:	19059070
Herstellungsland:	Deutschland

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	4004311181928	4004311081921
Verpackungsmaterial	-	Papier/Pappe (Karton)
Länge	253 mm	520 mm
Breite	249 mm	264 mm
Höhe	64 mm	204 mm
Anzahl Stück/Verpackung	1	6
Verpackungsgewicht	0,154 kg	1,196 kg
NETTO-Gewicht	0,950 kg	5,700 kg
BRUTTO-Gewicht	1,104 kg	6,896 kg

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 6
Anzahl Lagen/Palette: 8
Anzahl Umkartons/Palette: 48

Zutaten

SAHNE (MILCH), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERreinfett (MILCH), fettarmes Kakaopulver, Emulgator (SOJAlecithine)) (14%), Zucker, Wasser, Kakaoglasur (Rapsöl, Zucker, fettarmer Kakao, Palmfett, VollMILCHpulver, Emulgator (E322)) (9%), WEIZENmehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Rapsöl, VollEI, fettarmer Kakao (3%), WEIZENstärke, Dextrose, Backtriebmittel (E450, E500), Gelatine, MagerMILCHpulver, modifizierte Stärke, Emulgator (E471), Feuchthaltemittel (E420), Salz, Säureregulator (E300). Kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.

Allergene

Allergen vorhanden (+), nicht vorhanden (-), Spuren (?)

Allergen	**Status**
Gluten	+
Gerste	?
Weizen	+
Krebstiere	-
Ei	+
Fisch	-
Erdnüsse	?
Soja	+
Milch	+
Laktose	+
Schalenfrüchte (Nüsse)	?
Cashewnüsse	?
Haselnüsse	?
Macadamianüsse	?
Mandeln	?
Paranüsse	?
Pekannüsse	?
Pistazien	?
Walnüsse	?
Sellerie	-
Senf	-
Sesamsamen	-
Sulfite	-
Lupinen	-
Weichtiere	-

Nährwerte (durchschnittlich) pro 100 g

Energie kJ :	1547
Energie Kcal :	371
Fette (g) :	21,7
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	9,0
Kohlenhydrate (g) :	37,9
Davon Zucker (g) :	29,3
Ballaststoffe (g) :	3,8
Eiweiß (g) :	4,1
Salz (g) :	0,26

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 18 Monate (bei -18 °C)
Lagerbedingungen: -18 °C (Gefrierfach); Lagerung und Transport bei mind. -18 °C
Produkt vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen.
Auftauen im Kühlschrank (6-7 °C): ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

PPWR-Erklärung
Die Verpackung dieses Produkts wird gemäß der Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR) bereitgestellt.

Der Hersteller dieses Produkts ist für die Richtigkeit der Angaben verantwortlich.

English 20/10/2026

Company details

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
DE-64521 Groß-Gerau
Tel. +49 (0)6152 803-351
www.erlenbacher.de



Product information

Product name:	TOUT AU CHOCOLAT ROND
Description:	Frozen gateau of two layers of dark sponge cake, each covered with chocolate cream filling (55%), coated with cocoa frosting (9%) and garnished on the sides with dark sponge cake crumbs; 950 g (round Ø24 cm, portion approx. 80 g); 12 portions, pre-cut; 6 pieces per case
Article number:	87008192
Intrastat code:	19059070
Country of production:	Germany

	BASE UNIT	CASE
EAN	4004311181928	4004311081921
Packaging material	-	Paper/paperboard (case)
Length	253 mm	520 mm
Width	249 mm	264 mm
Height	64 mm	204 mm
Number of pieces/package	1	6
Packaging weight	0.154 kg	1.196 kg
NET weight	0.950 kg	5.700 kg
GROSS weight	1.104 kg	6.896 kg

PALLETISATION
Number of cases/layer: 6
Number of layers/pallet: 8
Number of cases/pallet: 48

Ingredients

CREAM (MILK), chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, clarified BUTTER (MILK), fat-reduced cocoa powder, emulsifier (SOY lecithins)) (14%), sugar, water, cocoa frosting (rapeseed oil, sugar, fat-reduced cocoa, palm fat, whole MILK powder, emulsifier (E322)) (9%), WHEAT flour, glucose fructose syrup, rapeseed oil, whole EGG, reduced-fat cocoa (3%), WHEAT starch, dextrose, raising agents (E450, E500), gelatine, skimmed MILK powder, modified starch, emulsifier (E471), humectant (E420), salt, acidity regulator (E300). May contain NUTS and PEANUTS.

Allergens

Allergen present (+), absent (-), traces (?)

Allergen	**Status**
Gluten	+
Barley	?
Wheat	+
Crustaceans	-
Egg	+
Fish	-
Peanuts	?
Soybeans	+
Milk	+
Lactose	+
Tree nuts	?
Almonds	?
Brazil nuts	?
Cashew nuts	?
Hazelnuts	?
Macadamia nuts	?
Pecan nuts	?
Pistachios	?
Walnuts	?
Celery	-
Mustard	-
Sesame seeds	-
Sulphites	-
Lupin	-
Molluscs	-

Nutritional values (average) per 100 g

Energy kJ:	1547
Energy Kcal:	371
Fat (g):	21.7
of which saturates (g):	9.0
Carbohydrate (g):	37.9
of which sugars (g):	29.3
Fibre (g):	3.8
Protein (g):	4.1
Salt (g):	0.26

Storage and transport

Shelf life from production: 18 months (at -18 °C)
Storage conditions: -18 °C (freezer); storage and transport at -18 °C minimum
Remove the frozen product from the packaging before defrosting.
Defrosting in the fridge (6-7 °C): whole cake approx. 6 hours.
Do not refreeze after thawing.

PPWR Declaration
The packaging of this product is supplied in accordance with Regulation (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (PPWR).

The manufacturer of this product is responsible for the accuracy of the information provided.