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:	CARAMEL-BROWNIE CHEESECAKE SUPREME
Omschrijving:	Diepgevroren cheesecakelaag (59%) met chocoladedruppels (3%) op een kruimelige zandtaartbodem, bedekt met karamel (9%) en stukjes walnoot, gedecoreerd met browniestukjes (7%) en cacaohoudende fantasieglazuur; 1950 g (rond Ø24 cm, portie ca. 140 g); 14 porties, voorgesneden; 4 stuks per doos
Artikelnummer:	87008519
Intrastat code:	19059070
Land van productie:	Duitsland

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	4004311185193	4004311085196
Materiaal verpakking	-	Papier/karton (doos)
Lengte	255 mm	518 mm
Breedte	253 mm	266 mm
Hoogte	63 mm	138 mm
Aantal stuks/verpakking	1	4
Gewicht verpakking	0,131 kg	0,885 kg
NETTO gewicht	1,950 kg	7,800 kg
BRUTO gewicht	2,081 kg	8,685 kg

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 6
Aantal lagen/palet: 12
Aantal omkarton/palet: 72

Ingrediënten

ROOMKAAS (MELK) extra volvet (26%), suiker, MASCARPONE (MELK), ROOM (MELK), heel EI, TARWEbloem, gezoete gecondenseerde volle MELK, chocolade (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator (E322)) (3%), gemodificeerde zetmelen, koolzaadolie, palmvet, glucosestroop, cacaohoudende fantasieglazuur (suiker, koolzaadolie, vetarme cacao, palmvet, LACTOSE (MELK), zoet WEIpoeder (MELK), emulgator E322) (1%), TARWEzetmeel, chocolade (suiker, cacaomassa, cacaoboter, geklaarde BOTER (MELK), vetarme cacao, emulgator (SOJAlecithinen)), geklaarde BOTER (MELK), WALNOTEN, aardappelzetmeel, keukenzout, bevochtigingsmiddel (E420, E422), vetarme cacao, natuurlijke aroma's, rijsmiddelen (E450, E500), stabilisator (E440), zoet WEIpoeder (MELK), rijstmeel, emulgator (E471), zuur (E330), zuurteregelaar (E300). Kan sporen bevatten van andere 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	1601
Energie Kcal	384
Vetten (g)	23,5
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	13,1
Koolhydraten (g)	37,6
Waarvan suikers (g)	26,3
Vezels (g)	1,1
Eiwitten (g)	4,9
Zout (g)	0,55

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. 10 uur.
Ontdooien op kamertemperatuur (21-22 °C): hele taart ca. 5 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 :	CARAMEL-BROWNIE CHEESECAKE SUPREME
Description :	Couche de cheesecake (59 %) surgelée aux pépites de chocolat (3 %) sur un fond de pâte brisée émiettée, nappée de caramel (9 %) et de morceaux de noix, décorée de dés de brownie (7 %) et d'un enrobage au cacao; 1950 g (rond Ø24 cm, portion env. 140 g); 14 portions, prédécoupé ; 4 pièces par carton
Numéro d'article :	87008519
Code Intrastat :	19059070
Pays de production :	Allemagne

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	4004311185193	4004311085196
Matériau d'emballage	-	Papier/carton (carton)
Longueur	255 mm	518 mm
Largeur	253 mm	266 mm
Hauteur	63 mm	138 mm
Nombre d'unités/emballage	1	4
Poids de l'emballage	0,131 kg	0,885 kg
Poids NET	1,950 kg	7,800 kg
Poids BRUT	2,081 kg	8,685 kg

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 6
Nombre de couches/palette : 12
Nombre de cartons/palette : 72

Ingrédients

FROMAGE frais (LAIT) extra gras (26%), sucre, MASCARPONE (LAIT), CRÈME (LAIT), ŒUF entier, farine de BLÉ, LAIT entier concentré sucré, chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322)) (3%), amidons modifiés, huile de colza, graisse de palme, sirop de glucose, enrobage à base de cacao (sucre, huile de colza, cacao maigre, graisse de palme, LACTOSE (LAIT), LACTOSÉRUM doux en poudre (LAIT), émulsifiant E322) (1%), amidon de BLÉ, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, BEURRE concentré (LAIT), cacao maigre, émulsifiant (lécithines de SOJA)), BEURRE concentré (LAIT), NOIX, fécule de pomme de terre, sel, humectant (E420, E422), cacao maigre, arômes naturels, poudres à lever (E450, E500), stabilisant (E440), LACTOSÉRUM doux en poudre (LAIT), farine de riz, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), correcteur d'acidité (E300). Peut contenir des traces d'autres 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 :	1601
Énergie Kcal :	384
Lipides (g) :	23,5
Dont acides gras saturés (g) :	13,1
Glucides (g) :	37,6
Dont sucres (g) :	26,3
Fibres alimentaires (g) :	1,1
Protéines (g) :	4,9
Sel (g) :	0,55

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. 10 heures.
Décongélation à température ambiante (21-22 °C) : gâteau entier env. 5 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:	CARAMEL-BROWNIE CHEESECAKE SUPREME
Beschreibung:	Tiefgefrorene Käsekuchenschicht (59 %) mit Schokoladentropfen (3 %) auf einem Mürbeteig-Streuselboden, mit Karamell (9 %) und Walnussstücken bedeckt, dekoriert mit Browniewürfeln (7 %) und kakaohaltiger Fettglasur; 1950 g (rund Ø24 cm, Portion ca. 140 g); 14 Portionen, vorgeschnitten; 4 Stück pro Karton
Artikelnummer:	87008519
Intrastat-Code:	19059070
Herstellungsland:	Deutschland

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	4004311185193	4004311085196
Verpackungsmaterial	-	Papier/Pappe (Karton)
Länge	255 mm	518 mm
Breite	253 mm	266 mm
Höhe	63 mm	138 mm
Anzahl Stück/Verpackung	1	4
Verpackungsgewicht	0,131 kg	0,885 kg
NETTO-Gewicht	1,950 kg	7,800 kg
BRUTTO-Gewicht	2,081 kg	8,685 kg

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 6
Anzahl Lagen/Palette: 12
Anzahl Umkartons/Palette: 72

Zutaten

FRISCHKÄSE (MILCH) Doppelrahmstufe (26%), Zucker, MASCARPONE (MILCH), SAHNE (MILCH), VollEI, WEIZENmehl, gezuckerte KondensVOLLMILCH, Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (E322)) (3%), modifizierte Stärken, Rapsöl, Palmfett, Glukosesirup, kakaohaltige Fettglasur (Zucker, Rapsöl, fettarmer Kakao, Palmfett, LAKTOSE (MILCH), SüßMOLKENpulver (MILCH), Emulgator E322) (1%), WEIZENstärke, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERreinfett (MILCH), fettarmer Kakao, Emulgator (SOJAlecithine)), BUTTERreinfett (MILCH), WALNÜSSE, Kartoffelstärke, Speisesalz, Feuchthaltemittel (E420, E422), fettarmer Kakao, natürliche Aromen, Backtriebmittel (E450, E500), Stabilisator (E440), SüßMOLKENpulver (MILCH), Reismehl, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E300). Kann Spuren von anderen 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 :	1601
Energie Kcal :	384
Fette (g) :	23,5
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	13,1
Kohlenhydrate (g) :	37,6
Davon Zucker (g) :	26,3
Ballaststoffe (g) :	1,1
Eiweiß (g) :	4,9
Salz (g) :	0,55

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. 10 Stunden.
Auftauen bei Raumtemperatur (21-22 °C): ganzer Kuchen ca. 5 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:	CARAMEL-BROWNIE CHEESECAKE SUPREME
Description:	Frozen cheesecake layer (59%) with chocolate drops (3%) on a crumbled shortcrust pastry base, covered with caramel (9%) and walnut pieces and decorated with brownie cubes (7%) and cocoa compound coating; 1950 g (round Ø24 cm, portion approx. 140 g); 14 portions, pre-cut; 4 pieces per case
Article number:	87008519
Intrastat code:	19059070
Country of production:	Germany

	BASE UNIT	CASE
EAN	4004311185193	4004311085196
Packaging material	-	Paper/paperboard (case)
Length	255 mm	518 mm
Width	253 mm	266 mm
Height	63 mm	138 mm
Number of pieces/package	1	4
Packaging weight	0.131 kg	0.885 kg
NET weight	1.950 kg	7.800 kg
GROSS weight	2.081 kg	8.685 kg

PALLETISATION
Number of cases/layer: 6
Number of layers/pallet: 12
Number of cases/pallet: 72

Ingredients

Soft CHEESE (MILK) extra full fat (26%), sugar, mascarpone CHEESE (MILK), CREAM (MILK), whole EGG, WHEAT flour, sweetened condensed whole MILK, chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (E322)) (3%), modified starches, rapeseed oil, palm fat, glucose syrup, cocoa compound coating (sugar, rapeseed oil, fat-reduced cocoa, palm fat, LACTOSE (MILK), sweet WHEY powder (MILK), emulsifier E322) (1%), WHEAT starch, chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, clarified BUTTER (MILK), fat-reduced cocoa, emulsifier (SOY lecithins)), clarified BUTTER (MILK), WALNUTS, potato starch, table salt, humectant (E420, E422), fat-reduced cocoa, natural flavourings, raising agents (E450, E500), stabiliser (E440), sweet WHEY powder (MILK), rice flour, emulsifier (E471), acid (E330), acidity regulator (E300). May contain other 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:	1601
Energy Kcal:	384
Fat (g):	23.5
of which saturates (g):	13.1
Carbohydrate (g):	37.6
of which sugars (g):	26.3
Fibre (g):	1.1
Protein (g):	4.9
Salt (g):	0.55

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. 10 hours.
Defrosting at room temperature (21-22 °C): whole cake approx. 5 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.