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:	ALMOND CAKE PEANUT CARAMEL SLICES GLUTENVRIJ 28CM
Omschrijving:	Diepgevroren glutenvrije amandelcake met een laag karamel en geroosterde amandelstaafjes, afgewerkt met chocolade-hazelnootglazuur; 950 g (rond Ø28 cm, portie ca. 80 g); 12 porties, voorgesneden; 4 stuks per doos
Artikelnummer:	87009288
Intrastat code:	19059070
Land van productie:	Duitsland

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	4004311003725	4004311003718
Materiaal verpakking	-	Papier/karton (doos)
Lengte	290 mm	305 mm
Breedte	288 mm	301 mm
Hoogte	48 mm	206 mm
Aantal stuks/verpakking	1	4
Gewicht verpakking	0,199 kg	1,045 kg
NETTO gewicht	0,950 kg	3,800 kg
BRUTO gewicht	1,149 kg	4,845 kg

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 8
Aantal lagen/palet: 8
Aantal omkarton/palet: 64

Ingrediënten

Suiker, nougatglazuur (suiker, koolzaadolie, palmpitvet, HAZELNOOTpasta, palmolie, mager MELKpoeder, vetarme cacao, emulgator (E322), zout) (15%), koolzaadolie, AMANDELEN (11%), heel EI, gezoete gecondenseerde volle MELK (volle MELK, suiker), water, glucosestroop, maïszetmeel, mager MELKpoeder, palmpitvet, palmolie, LACTOSE (MELK), geklaarde BOTER (MELK), voorverstijfseld rijstmeel, rijsmiddelen (E450, E500, E341), emulgator (E322), gemodificeerd zetmeel, zoet WEIpoeder (MELK), stabilisator (E440, E410, E415), zout, gekarameliseerde suiker. Kan sporen bevatten van andere noten, pinda's en soja.

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	2029
Energie Kcal	487
Vetten (g)	32,7
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	9,9
Koolhydraten (g)	41,3
Waarvan suikers (g)	35,1
Vezels (g)	1,7
Eiwitten (g)	6,1
Zout (g)	0,49

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 18 maanden (bij -18 °C)
Houdbaarheid na ontdooien: max. 7 dagen in de koelkast (6-7 °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. 3 uur, één stuk ca. 1,5 uur.
Ontdooien op kamertemperatuur (21-22 °C): hele taart ca. 1 uur, één stuk ca. 30 minuten.
Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Claims

Glutenvrij: Ja

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 :	ALMOND CAKE PEANUT CARAMEL SLICES GLUTENVRIJ 28CM
Description :	Gâteau aux amandes sans gluten surgelé, avec une couche de caramel et des bâtonnets d'amandes grillées, nappé d'un glaçage chocolat-noisette; 950 g (rond Ø28 cm, portion env. 80 g); 12 portions, prédécoupé ; 4 pièces par carton
Numéro d'article :	87009288
Code Intrastat :	19059070
Pays de production :	Allemagne

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	4004311003725	4004311003718
Matériau d'emballage	-	Papier/carton (carton)
Longueur	290 mm	305 mm
Largeur	288 mm	301 mm
Hauteur	48 mm	206 mm
Nombre d'unités/emballage	1	4
Poids de l'emballage	0,199 kg	1,045 kg
Poids NET	0,950 kg	3,800 kg
Poids BRUT	1,149 kg	4,845 kg

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 8
Nombre de couches/palette : 8
Nombre de cartons/palette : 64

Ingrédients

Sucre, glaçage au nougat (sucre, huile de colza, graisse de palmiste, pâte de NOISETTE, huile de palme, LAIT écrémé en poudre, cacao maigre, émulsifiant (E322), sel) (15%), huile de colza, AMANDES (11%), ŒUF entier, LAIT entier concentré sucré (LAIT entier, sucre), eau, sirop de glucose, amidon de maïs, LAIT écrémé en poudre, graisse de palmiste, huile de palme, LACTOSE (LAIT), BEURRE concentré (LAIT), farine de riz prégélatinisée, poudres à lever (E450, E500, E341), émulsifiant (E322), amidon modifié, LACTOSÉRUM doux en poudre (LAIT), stabilisant (E440, E410, E415), sel, sucre caramélisé. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, arachides et soja.

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 :	2029
Énergie Kcal :	487
Lipides (g) :	32,7
Dont acides gras saturés (g) :	9,9
Glucides (g) :	41,3
Dont sucres (g) :	35,1
Fibres alimentaires (g) :	1,7
Protéines (g) :	6,1
Sel (g) :	0,49

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 18 mois (à -18 °C)
Durée de conservation après décongélation : max. 7 jours au réfrigérateur (6-7 °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. 3 heures, une part env. 1,5 heure(s).
Décongélation à température ambiante (21-22 °C) : gâteau entier env. 1 heure(s), une part env. 30 minutes.
Ne pas recongeler après décongélation.

Allégations

Sans gluten : Oui

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:	ALMOND CAKE PEANUT CARAMEL SLICES GLUTENVRIJ 28CM
Beschreibung:	Tiefgefrorener glutenfreier Mandelkuchen mit Karamellschicht und gerösteten Mandelstiften, mit Schoko-Haselnuss-Glasur überzogen; 950 g (rund Ø28 cm, Portion ca. 80 g); 12 Portionen, vorgeschnitten; 4 Stück pro Karton
Artikelnummer:	87009288
Intrastat-Code:	19059070
Herstellungsland:	Deutschland

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	4004311003725	4004311003718
Verpackungsmaterial	-	Papier/Pappe (Karton)
Länge	290 mm	305 mm
Breite	288 mm	301 mm
Höhe	48 mm	206 mm
Anzahl Stück/Verpackung	1	4
Verpackungsgewicht	0,199 kg	1,045 kg
NETTO-Gewicht	0,950 kg	3,800 kg
BRUTTO-Gewicht	1,149 kg	4,845 kg

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 8
Anzahl Lagen/Palette: 8
Anzahl Umkartons/Palette: 64

Zutaten

Zucker, Nougatglasur (Zucker, Rapsöl, Palmkernfett, HASELNUSSmark, Palmöl, MagerMILCHpulver, fettarmer Kakao, Emulgator (E322), Salz) (15%), Rapsöl, MANDELN (11%), VollEI, gezuckerte KondensVOLLMILCH (VollMILCH, Zucker), Wasser, Glukosesirup, Maisstärke, MagerMILCHpulver, Palmkernfett, Palmöl, LAKTOSE (MILCH), BUTTERreinfett (MILCH), vorverkleistertes Reismehl, Backtriebmittel (E450, E500, E341), Emulgator (E322), modifizierte Stärke, SüßMOLKENpulver (MILCH), Stabilisator (E440, E410, E415), Salz, karamellisierter Zucker. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, Erdnüssen und Soja 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 :	2029
Energie Kcal :	487
Fette (g) :	32,7
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	9,9
Kohlenhydrate (g) :	41,3
Davon Zucker (g) :	35,1
Ballaststoffe (g) :	1,7
Eiweiß (g) :	6,1
Salz (g) :	0,49

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 18 Monate (bei -18 °C)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: max. 7 Tage im Kühlschrank (6-7 °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. 3 Stunden, ein Stück ca. 1,5 Stunden.
Auftauen bei Raumtemperatur (21-22 °C): ganzer Kuchen ca. 1 Stunde, ein Stück ca. 30 Minuten.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Angaben

Glutenfrei: Ja

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:	ALMOND CAKE PEANUT CARAMEL SLICES GLUTENVRIJ 28CM
Description:	Frozen gluten-free almond sponge cake with a layer of caramel and roasted almond sticks, topped with chocolate hazelnut icing; 950 g (round Ø28 cm, portion approx. 80 g); 12 portions, pre-cut; 4 pieces per case
Article number:	87009288
Intrastat code:	19059070
Country of production:	Germany

	BASE UNIT	CASE
EAN	4004311003725	4004311003718
Packaging material	-	Paper/paperboard (case)
Length	290 mm	305 mm
Width	288 mm	301 mm
Height	48 mm	206 mm
Number of pieces/package	1	4
Packaging weight	0.199 kg	1.045 kg
NET weight	0.950 kg	3.800 kg
GROSS weight	1.149 kg	4.845 kg

PALLETISATION
Number of cases/layer: 8
Number of layers/pallet: 8
Number of cases/pallet: 64

Ingredients

Sugar, nougat icing (sugar, rapeseed oil, palm kernel fat, HAZELNUT paste, palm oil, skimmed MILK powder, fat-reduced cocoa, emulsifier (E322), salt) (15%), rapeseed oil, ALMONDS (11%), whole EGG, sweetened condensed whole MILK (whole MILK, sugar), water, glucose syrup, corn starch, skimmed MILK powder, palm kernel fat, palm oil, LACTOSE (MILK), clarified BUTTER (MILK), pregelantinised rice flour, raising agents (E450, E500, E341), emulsifier (E322), modified starch, sweet WHEY powder (MILK), stabiliser (E440, E410, E415), salt, caramelized sugar. May contain other NUTS, PEANUTS and SOYA.

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:	2029
Energy Kcal:	487
Fat (g):	32.7
of which saturates (g):	9.9
Carbohydrate (g):	41.3
of which sugars (g):	35.1
Fibre (g):	1.7
Protein (g):	6.1
Salt (g):	0.49

Storage and transport

Shelf life from production: 18 months (at -18 °C)
Shelf life after thawing: max. 7 days in the refrigerator (6-7 °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. 3 hours, one piece approx. 1.5 hours.
Defrosting at room temperature (21-22 °C): whole cake approx. 1 hour, one piece approx. 30 minutes.
Do not refreeze after thawing.

Claims

Gluten free: Yes

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.