

# Торт «Ассорти карамельно-шоколадное»

(Чизкейк «Нью-Йорк с шоколадом  
и орехом пекан», Чизкейк «Нью Йорк»,  
Чизкейк «Шоколадный»,  
Чизкейк «Карамельный»)



Дата изготовления:

Замороженный продукт, готовый  
к употреблению после разморозки

Масса нетто: **2,0 кг**  
В одной упаковке: **20 порций**

ТУ 9130-001-85552451-2015

**Чизкейк «Нью-Йорк с шоколадом и орехом пекан».** Масса нетто 0,5 кг (5 порций)

Состав: сыр творожный (нормализованное пастеризованное коровье молоко, бактериальная закваска, молоко свертывающийся фермент, загуститель модифицированный крахмал, стабилизаторы: камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, соль поваренная пищевая, вода питьевая), сахар, сахарная пудра, меланж (яйцо куриное пищевое), маргарин (растительные масла, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно - и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, соль, консервант: сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор сливочного масла, краситель - бета-каротин), сливки 33,0%, темный шоколад (какао тертое, сахар, какао-масло, какао-порошок, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный: ваниль), лимонный сок (концентрат лимонного сока, вода, лимонная кислота 5%, консервант бензоат натрия 0,001%, натуральный ароматизатор), мука пшеничная, пекан обжаренный дробленый, ганаш черный шоколад (шоколад темный (какао-масло, эмульгатор: соевый лецитин, ароматизатор натуральный: ваниль), вода питьевая, молоко сгущенное с сахаром (молоко нормализованное, сахар-песок), жир растительный (гидрогенизированное пальмовое масло), сироп глюкозный, сахар, эмульгатор: полиоксизетилен сорбитан монопальмитан, регулятор кислотности: кислота винная, консервант: сорбат калия), глюкозный сироп, молочный шоколад (сахар, масло какао, сухое цельное молоко, какао тертое, эмульгатор: соевый лецитин, натуральный ароматизатор: ваниль), ароматизатор: ваниль, лецитин соевый.

**Чизкейк «Нью-Йорк».** Масса нетто 0,5 кг (5 порций)

Состав: сыр творожный (нормализованное пастеризованное коровье молоко, бактериальная закваска, молоко свертывающийся фермент, загуститель модифицированный крахмал, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, соль поваренная пищевая, вода питьевая), сахар, сахарная пудра, меланж (яйцо куриное пищевое), маргарин (растительные масла, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно - и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, соль, консервант: сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор сливочного масла, краситель: бета-каротин), сливки, лимонный сок (концентрат лимонный сок, вода, лимонная кислота 5%, консервант бензоат натрия 0,001%, натуральный ароматизатор), мука, ароматизатор.

**Чизкейк «Шоколадный».** Масса нетто 0,5 кг (5 порций)

Состав: сыр творожный (нормализованное пастеризованное коровье молоко, бактериальная закваска, молоко свертывающийся фермент, загуститель модифицированный крахмал, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, соль поваренная пищевая, вода питьевая), сахар, шоколад темный (какао-масса, сахар, какао-масло, натуральная ваниль), ганаш черный шоколад (шоколад черный, вода, сахар, молоко сгущенное с сахаром, растительный жир, регулятор кислотности винная кислота, консервант сорбат калия), меланж (яйцо куриное пищевое), маргарин (растительные масла, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно - и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, соль, консервант: сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор сливочного масла, краситель: бета-каротин), сливки, мука, какао порошок.

**Чизкейк «Карамельный».** Масса нетто 0,5 кг (5 порций)

Состав: сыр творожный (нормализованное пастеризованное коровье молоко, бактериальная закваска, молоко свертывающийся фермент, загуститель модифицированный крахмал, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, соль поваренная пищевая, вода питьевая), сгущенка вареная, сахар, сахарная пудра, меланж (яйцо куриное пищевое), маргарин (растительные масла, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно - и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, соль, консервант: сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор сливочного масла, краситель - бета-каротин), сливки, мука овсяная, лимонный сок (концентрат лимонный сок, вода, лимонная кислота 5%, консервант бензоат натрия 0,001%, натуральный ароматизатор), мука пшеничная, ароматизатор.

Продукт может содержать следующие аллергены: яйца, соевый лецитин, орехи, молочный белок и продукты их переработки. Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.

**Срок годности:** шесть (6) месяцев с даты изготовления, при температуре минус 18° С.

**Дата изготовления указана на упаковке** (число, месяц, год)

**Условия хранения:** замороженный продукт хранить при температуре минус 18° С.

Размороженный продукт хранить при температуре +2°/+5° С, не более 72 часов.

**Способ разморозки:** замороженный торт дефростировать при температуре +2°/+5° С в течение 1-2 ч до полной разморозки.

**Размороженный продукт повторно не замораживать!**

**Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта:**

**Чизкейк «Нью-Йорк с шоколадом и орехами пекан»:** белки - 6,8 г; жиры - 33,4 г; углеводы - 34,5 г.  
Энергетическая ценность 460 ккал/ 1925 кДж.

**Чизкейк «Нью-Йорк»:** белки - 5,3 г; жиры - 26,8 г; углеводы - 27,5 г.  
Энергетическая ценность 370 ккал/ 1550 кДж.

**Чизкейк «Шоколадный»:** белки - 5,4 г; жиры - 27,5 г; углеводы - 33,5 г.  
Энергетическая ценность 403 ккал/ 1689 кДж.

**Чизкейк «Карамельный»:** белки - 5,9 г; жиры - 25,2 г; углеводы - 36 г.  
Энергетическая ценность 390 ккал/ 1650 кДж.

**Изготовитель: ООО «Десерт Фэнтези»**

**Юридический адрес:** Россия, 196084, Санкт-Петербург,  
ул. Киевская, д. 5, лит.НБ,

тел.+7(812)337-15-88, www.dessert-fantasy.ru

**Адрес производства:** Россия, 190103, Санкт-Петербург,  
Лермонтовский проспект, д. 43/1

