



# SUPERCAKE BETRIEBS GMBH

Die 1. Österreichische BIO Konditorei  
 Breitenfurterstraße 351/1, 1230 Wien/ Vienna/ Austria  
 Tel. : +43(0)1/489 89 41; Fax : +43(0)1/486 98 18

## ARTIKELSTAMMBLATT & NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

### Product data & nutrition facts sheet

Produkt:	BIO Sachertorte in der Dose	Product:	Organic Sachercake in a tin
Produktbezeichnung:	Buttergerührte Schokolademasse mit Aprikosenfruchtfüllung und Schokoladenglasur	Product description:	butter stirred chocolate mass with apricot fruit filling and chocolate icing
Abmessung Stück / dimension piece	85 x 85 x 85 mm	Abmessung Karton / dimension carton	265 x 170 x 185 mm
Gewicht netto / weight netto	150 g	Gewicht brutto / weight brutto	210 g
Gewicht Karton / weight carton	2670	Stück im Karton / piece per carton	12
Stück Palette / piece per palette	2160	Karton Palette / carton per palette	180
MHD ab Erzeugung / Best before date	360	MHD Restlaufzeit / Expiration date remaining term	270
Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten:	Vor Wärme geschützt und trocken lagern. Nach dem Öffnen zum baldigen Verzehr bestimmt	Storage instructions for the consumer:	Store dry and out of heat. After opening to be consumed quickly determined.
Herkunft aus	Österreich	produced in	Austria
Zutaten (Allergene in Großschrift):	*EIER, *Zucker, *Schokolade (*Kakaomasse, *Zucker, *Kakaobutter), *WEIZENmehl, *Aprikosenkonfitüre 12% (*Zucker, *Aprikosenmark, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure), *BUTTER 11%, Wasser, WEIZENstärke, *Rapsöl, *Kakaopulver, MagerMILCHpulver, Säuerungsmittel: (Calcium-Phosphat, Zitronensäure), Säureregulator: Natrium-BiCarbonat, Salz, natürliches Vanillin, natürliches Aroma.	Ingredients (allergens in capital letters):	*EGGS, *sugar, *chocolate (*cocoa mass, *sugar, *cocoa butter), *WHEAT flour, *apricot jam 12% (*sugar, *apricot pulp, gelling agent: pectin, acidifier: citric acid), *BUTTER 11%, water, *WHEAT starch, *rapeseed oil, *skimmed MILK powder, acidifier: (calcium phosphate, citric acid), acidity regulator: sodium bicarbonate, salt, natural vanilla, natural aroma.

**BIO SACHERTORTE / ORGANIC CHOCOLATE SACHERCAKE**  
 Zutaten: \*EIER, \*Zucker, \*Schokolade 15%, \*Kakaomasse, \*Zucker, \*Kakaobutter, \*WEIZENmehl, \*Aprikosenkonfitüre 12%, \*Zucker, \*Aprikosenmark, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, \*BUTTER 11%, Wasser, \*WEIZENstärke, \*Rapsöl, \*Kakaopulver, \*MagerMILCHpulver, Säuerungsmittel: (Calcium-Phosphat, Zitronensäure), Säureregulator: Natrium-BiCarbonat, Salz, natürliches Vanillin, natürliches Aroma.  
 \*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft AT-BIO-401

**Sachertorte**

**HANAUER WIEN VIENNA / AUSTRIA**

Die Geschichte der Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofkuche im Jahr 1822 bestellte. Für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. Dass er nur aber keine Kugel, und so musste der 18-jährige Fürstliche Franz Sacher (1810-1907) daran Leihling im zweiten Jahr die Aufgabe übernehmen und ordnet die Gestaltung der Sachertorte. Sacher gilt die Torte als sein berühmtestes kulinarisches Spezialität Wien.  
 The History of the Sachertorte had begins, however, in 1822 when Prince Metternich charged his personal chef with creating a special dessert for several important guests. The head chef having been ill, the task fell to the sixteen-year-old Franz Sacher, then an apprentice in his second year of training in Metternich's kitchen, to whom the Prince is reported to have declared, "Let there be no shame on my tongue!" When the cake created by Sacher on this occasion is said to have delighted Metternich's guests, the dessert received no immediate further attention. Since then, the cake has numbered amongst the most famous of Vienna's culinary specialties.

Nährwerte	pro 100g	pro Portion	Referenzmenge
Brennwert KJ	1520	1140	14%
Fett	19,2 g	14,4 g	21%
davon gesättigte Fettsäuren	10,5 g	7,9 g	39%
Kohlenhydrate	49,3 g	35,4 g	11%
davon Zucker	29 g	21,8 g	24%
Eiweiß	6,2 g	4,7 g	9%
Salz	0,5 g	0,4 g	6%

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (1000 kcal/2000 kcal)  
 1 Dose enthält 2 Portionen. Eine Portion enthält 2,5 BE.



Artikelnummer/ Item number	909	EAN / Stück / piece	9120030079096
		EAN/ Karton	9120030079546

**BIO SACHERTORTE / ORGANIC CHOCOLATE SACHERCAKE**  
 Zutaten: \*EIER, \*Zucker, \*Schokolade 15%, \*Kakaomasse, \*Zucker, \*Kakaobutter, \*WEIZENmehl, \*Aprikosenkonfitüre 12%, \*Zucker, \*Aprikosenmark, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, \*BUTTER 11%, Wasser, \*WEIZENstärke, \*Rapsöl, \*Kakaopulver, \*MagerMILCHpulver, Säuerungsmittel: (Calcium-Phosphat, Zitronensäure), Säureregulator: Natrium-BiCarbonat, Salz, natürliches Vanillin, natürliches Aroma.  
 \*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft AT-BIO-401

**Happy New Year!**

**HANAUER WIEN VIENNA / AUSTRIA**

Die Geschichte der Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofkuche im Jahr 1822 bestellte. Für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. Dass er nur aber keine Kugel, und so musste der 18-jährige Fürstliche Franz Sacher (1810-1907) daran Leihling im zweiten Jahr die Aufgabe übernehmen und ordnet die Gestaltung der Sachertorte. Sacher gilt die Torte als sein berühmtestes kulinarisches Spezialität Wien.  
 The History of the Sachertorte had begins, however, in 1822 when Prince Metternich charged his personal chef with creating a special dessert for several important guests. The head chef having been ill, the task fell to the sixteen-year-old Franz Sacher, then an apprentice in his second year of training in Metternich's kitchen, to whom the Prince is reported to have declared, "Let there be no shame on my tongue!" When the cake created by Sacher on this occasion is said to have delighted Metternich's guests, the dessert received no immediate further attention. Since then, the cake has numbered amongst the most famous of Vienna's culinary specialties.

Nährwerte	pro 100g	pro Portion	Referenzmenge
Brennwert KJ	1520	1140	14%
Fett	19,2 g	14,4 g	21%
davon gesättigte Fettsäuren	10,5 g	7,9 g	39%
Kohlenhydrate	49,3 g	35,4 g	11%
davon Zucker	29 g	21,8 g	24%
Eiweiß	6,2 g	4,7 g	9%
Salz	0,5 g	0,4 g	6%

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (1000 kcal/2000 kcal)  
 1 Dose enthält 2 Portionen. Eine Portion enthält 2,5 BE.



Artikelnummer/ Item number	895	EAN / Stück / piece	9120030078952
		EAN/ Karton	

**BIO SACHERTORTE / ORGANIC CHOCOLATE SACHERTORTE**  
Zutaten: "EIER", Zucker, "Schokoladenuvure 15% (Kakaomasse, Zucker, Kakao butter)", "WEIZENMEHL", "Aprikosenkonfiture 12% (Zucker, Aprikosenmark, Geliermittel, Pektin, Säuerungsmittel, Zitronensäure)", "BUTTER 11%", Wasser, "WEIZENSTÄRKE", "Rapsöl", "Kakaopulver", "Magermilchpulver, Säuerungsmittel (Calciumphosphat, Zitronensäure)", Säuerungsmittel, Natrium-Bicarbonat, Salz, natürliches Vanillin, natürliches Aroma. "from certified organic agriculture".


Ingredients: "EGGS", "sugar", "chocolate 15% (cocoa mass, "sugar", "cocoa butter)", "WHEAT flour", "apricot jam 12%", "sugar", "apricot pulp, gelatin agent, pectin, colorant, citric acid", "BUTTER 11%", water, "WHEAT starch", "rapeseed oil", "cocoa powder", "skimmed MILK powder, acidifier (calcium phosphate, citric acid), acidy regulator, sodium bicarbonate, salt, natural vanilla, natural aroma. "from certified organic agriculture".

Die schon exaltrierte Minikucke in der Aromaölse schmeckt wie frisch gebacken. Offnen und sofort genießen. The minicake, that are freshly baked in the tin, are ready to eat. Open and enjoy immediately!

Mindestens haltbar bis Ende siehe Boden. Best before end see bottom. Nach dem Öffnen zum baldigen Verzehr bestimmen. Vor Wärme geschützt lagern. Store dry and out of heat. Best before end see bottom. After opening to be consumed quickly determined.

BIO-KONDITOREI KLAUS HANAUER [www.minikuechen.at](http://www.minikuechen.at)  
Willergasse 23, 1230 Wien, Austria. [www.minikuechen.at](http://www.minikuechen.at)  
GfK, BfR, AUSTRIA

9 120030 078976 AT-BIO-401 EU-Nicht-EU-Landwirtschaft 150g Made in Austria



Happy Birthday!


**HANAUER WIEN/VIENNA/AUSTRIA**

Die Geschichte der Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofküche im Jahr 1832 beauftragte, für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. Dazu ergriff seine Schand "heut Abend" sagte er Doch der Chefkoch war krank und so musste der 18-jährige Franz Sacher (1810-1907), damals Lehrling im zweiten Jahr, die Aufgabe übernehmen und erland die Grundform der Sachertorte. Sacher gilt die Tort als die berühmteste kulinarische Spezialität Wiens.

The history of the Sachertorte itself begins, however, in 1832, when Prince Metternich charged his personal chef with creating a special dessert for several important guests. The head chef having taken ill, the task fell to the sixteen-year-old Franz Sacher, then an apprentice in his second year of training in Metternich's kitchen, to whom the Prince is reported to have declared, "Let there be no shame on the tonight!" While the torte created by Sacher on this occasion is said to have delighted Metternich's guests, the dessert received no immediate further attention. Since then, the cake has numbered amongst the most famous of Vienna's culinary specialties.

Nährwerte	pro 100g	pro Portion	*Referenzmenge
Brennwert KJ	1528	1146	14%
Kcal	364	273	
Fett	19,2 g	14,4 g	21%
davon gesättigte Fettsäuren	10,5 g	7,9 g	39%
Kohlenhydrate	40,5 g	30,4 g	11%
davon Zucker	29 g	21,8 g	24%
Eiweiß	6,2 g	4,7 g	9%
Salz	0,5 g	0,4 g	6%

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
1 Dose enthält 2 Portionen. Eine Portion enthält 2,5 BE.



Artikelnummer/ Item number	897	EAN / Stück / piece	9120030078976
		EAN/ Karton	

**BIO SACHERTORTE / ORGANIC CHOCOLATE SACHERTORTE**  
Zutaten: "EIER", Zucker, "Schokoladenuvure 15% (Kakaomasse, Zucker, Kakao butter)", "WEIZENMEHL", "Aprikosenkonfiture 12% (Zucker, Aprikosenmark, Geliermittel, Pektin, Säuerungsmittel, Zitronensäure)", "BUTTER 11%", Wasser, "WEIZENSTÄRKE", "Rapsöl", "Kakaopulver", "Magermilchpulver, Säuerungsmittel (Calciumphosphat, Zitronensäure)", Säuerungsmittel, Natrium-Bicarbonat, Salz, natürliches Vanillin, natürliches Aroma. "from certified organic agriculture".

Ingredients: "EGGS", "sugar", "chocolate 15% (cocoa mass, "sugar", "cocoa butter)", "WHEAT flour", "apricot jam 12%", "sugar", "apricot pulp, gelatin agent, pectin, colorant, citric acid", "BUTTER 11%", water, "WHEAT starch", "rapeseed oil", "cocoa powder", "skimmed MILK powder, acidifier (calcium phosphate, citric acid), acidy regulator, sodium bicarbonate, salt, natural vanilla, natural aroma. "from certified organic agriculture".

Die schon exaltrierte Minikucke in der Aromaölse schmeckt wie frisch gebacken. Offnen und sofort genießen. The minicake, that are freshly baked in the tin, are ready to eat. Open and enjoy immediately!

Mindestens haltbar bis Ende siehe Boden. Best before end see bottom. Nach dem Öffnen zum baldigen Verzehr bestimmen. Vor Wärme geschützt lagern. Store dry and out of heat. Best before end see bottom. After opening to be consumed quickly determined.

SACHERTORTE BETRIEBS GMBH [www.sachertorte.at](http://www.sachertorte.at)  
Bretterfernerstraße 35/3, 1230 Wien, Austria. [www.sachertorte.at](http://www.sachertorte.at)  
GfK, BfR, AUSTRIA

9 120030 078232 AT-BIO-401 EU-Nicht-EU-Landwirtschaft 150g Made in Austria



Frohes Fest!

**HANAUER WIEN/VIENNA/AUSTRIA**

Die Geschichte der Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofküche im Jahr 1832 beauftragte, für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. Dazu ergriff seine Schand "heut Abend" sagte er Doch der Chefkoch war krank und so musste der 18-jährige Franz Sacher (1810-1907), damals Lehrling im zweiten Jahr, die Aufgabe übernehmen und erland die Grundform der Sachertorte. Sacher gilt die Tort als die berühmteste kulinarische Spezialität Wiens.

The history of the Sachertorte itself begins, however, in 1832, when Prince Metternich charged his personal chef with creating a special dessert for several important guests. The head chef having taken ill, the task fell to the sixteen-year-old Franz Sacher, then an apprentice in his second year of training in Metternich's kitchen, to whom the Prince is reported to have declared, "Let there be no shame on the tonight!" While the torte created by Sacher on this occasion is said to have delighted Metternich's guests, the dessert received no immediate further attention. Since then, the cake has numbered amongst the most famous of Vienna's culinary specialties.

Nährwerte	pro 100g	pro Portion	*Referenzmenge
Brennwert KJ	1528	1146	14%
Kcal	364	273	
Fett	19,2 g	14,4 g	21%
davon gesättigte Fettsäuren	10,5 g	7,9 g	39%
Kohlenhydrate	40,5 g	30,4 g	11%
davon Zucker	29 g	21,8 g	24%
Eiweiß	6,2 g	4,7 g	9%
Salz	0,5 g	0,4 g	6%

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
1 Dose enthält 2 Portionen. Eine Portion enthält 2,5 BE.



Artikelnummer/ Item number	923	EAN / Stück / piece	9120030079232
		EAN/ Karton	9120030079553

**BIO SACHERTORTE / ORGANIC CHOCOLATE SACHERTORTE**  
Zutaten: "EIER", Zucker, "Schokoladenuvure 15% (Kakaomasse, Zucker, Kakao butter)", "WEIZENMEHL", "Aprikosenkonfiture 12% (Zucker, Aprikosenmark, Geliermittel, Pektin, Säuerungsmittel, Zitronensäure)", "BUTTER 11%", Wasser, "WEIZENSTÄRKE", "Rapsöl", "Kakaopulver", "Magermilchpulver, Säuerungsmittel (Calciumphosphat, Zitronensäure)", Säuerungsmittel, Natrium-Bicarbonat, Salz, natürliches Vanillin, natürliches Aroma. "from certified organic agriculture".

Ingredients: "EGGS", "sugar", "chocolate 15% (cocoa mass, "sugar", "cocoa butter)", "WHEAT flour", "apricot jam 12%", "sugar", "apricot pulp, gelatin agent, pectin, colorant, citric acid", "BUTTER 11%", water, "WHEAT starch", "rapeseed oil", "cocoa powder", "skimmed MILK powder, acidifier (calcium phosphate, citric acid), acidy regulator, sodium bicarbonate, salt, natural vanilla, natural aroma. "from certified organic agriculture".

Die schon exaltrierte Minikucke in der Aromaölse schmeckt wie frisch gebacken. Offnen und sofort genießen. The minicake, that are freshly baked in the tin, are ready to eat. Open and enjoy immediately!

Mindestens haltbar bis Ende siehe Boden. Best before end see bottom. Nach dem Öffnen zum baldigen Verzehr bestimmen. Vor Wärme geschützt lagern. Store dry and out of heat. Best before end see bottom. After opening to be consumed quickly determined.

BIO-KONDITOREI KLAUS HANAUER [www.minikuechen.at](http://www.minikuechen.at)  
Willergasse 23, 1230 Wien, Austria. [www.minikuechen.at](http://www.minikuechen.at)  
GfK, BfR, AUSTRIA

9 120030 079027 AT-BIO-401 EU-Nicht-EU-Landwirtschaft 150g Made in Austria



**HANAUER WIEN/VIENNA/AUSTRIA**

Die Geschichte der Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofküche im Jahr 1832 beauftragte, für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. Dazu ergriff seine Schand "heut Abend" sagte er Doch der Chefkoch war krank und so musste der 18-jährige Franz Sacher (1810-1907), damals Lehrling im zweiten Jahr, die Aufgabe übernehmen und erland die Grundform der Sachertorte. Sacher gilt die Tort als die berühmteste kulinarische Spezialität Wiens.

The history of the Sachertorte itself begins, however, in 1832, when Prince Metternich charged his personal chef with creating a special dessert for several important guests. The head chef having taken ill, the task fell to the sixteen-year-old Franz Sacher, then an apprentice in his second year of training in Metternich's kitchen, to whom the Prince is reported to have declared, "Let there be no shame on the tonight!" While the torte created by Sacher on this occasion is said to have delighted Metternich's guests, the dessert received no immediate further attention. Since then, the cake has numbered amongst the most famous of Vienna's culinary specialties.

Nährwerte	pro 100g	pro Portion	*Referenzmenge
Brennwert KJ	1528	1146	14%
Kcal	364	273	
Fett	19,2 g	14,4 g	21%
davon gesättigte Fettsäuren	10,5 g	7,9 g	39%
Kohlenhydrate	40,5 g	30,4 g	11%
davon Zucker	29 g	21,8 g	24%
Eiweiß	6,2 g	4,7 g	9%
Salz	0,5 g	0,4 g	6%

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
1 Dose enthält 2 Portionen. Eine Portion enthält 2,5 BE.



Artikelnummer/ Item number	902	EAN / Stück / piece	9120030079027
		EAN/ Karton	9120030078235

Nährwerte	pro 100g	pro Portion (75 g)	*Referenzmenge
<b>Brennwert KJ</b>	1528	1146	14%
<b>Kcal</b>	364	273	
<b>Fett</b>	19,2 g	14,4 g	21%
<b>davon gesätt. Fettsäuren</b>	10,5 g	7,9 g	39%
<b>Kohlenhydrate</b>	40,5 g	30,4 g	11%
<b>davon Zucker</b>	29 g	21,8 g	24%
<b>Eiweiß</b>	6,2 g	4,7 g	9%
<b>Salz</b>	0,5 g	0,4 g	6%

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
1 Dose enthält 2 Portionen. Eine Portion enthält 2,5 BE.

Ort und Datum:	Wien/Vienna, 18.11.2020	Unterschrift:	
----------------	-------------------------	---------------	---------------------------------------------------------------------------------------