

Datteln im Speckmantel TK 24x15g



Karton 6 Packungen à 24 Stück à 15 g

Artikel Nummer 834898

Beschreibung

Beschreibung Webshop	feine, sonnengereifte Datteln, entsteint, umhüllt mit geräuchertem Schweinebauch, ideal für die Tapas-Bar, das Fingerfood-Buffer und als Beilage zu warmen Speisen
Marke	Transgourmet Quality
Bezeichnung des Lebensmittels	Datteln im Speckmantel, tiefgefroren.
Alte Warenwirtschaftsbezeichnung	Dattel Speck.o.K.TK TGQ24x15g

Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 6 Packungen à 24 Stück à 15 g
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	0,4
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	0,36
Portionsgewicht in kg	0,015
Einzelmenge Inhalt	24
Einzelmenge Art	ST
Temperaturführung	tiefgekühlt

Details

Zutatenverzeichnis	Datteln getrocknet und entsteint 60%, Räucherspeck 40% (Schweinefleisch, Speisesalz, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Buchenholzrauch).
Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Haltbarkeit: Kühlschrank (7°C): 1 Tag; Kühlfach oder Eiswürfelfach (-6°C): 2 Tage; Kühlfach (-12°C): 2 Wochen

Geeignet für die Zubereitung	mit Fritteuse, mit Pfanne / Kipp-Pfanne
Gebrauchs- /Zubereitungsanleitung	Fritteuse: In der Fritteuse bei 180 °C ca. 2 – 3 Minuten frittieren. Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen, tiefgekühlte Datteln im Speckmantel bei mittlerer Hitze unter mehrfachem Wenden knusprig braten (ca. 7 – 8 Minuten)
Name des Inverkehrbringers	Transgourmet Deutschland GmbH & Co., 64560 / Riedstadt

LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise

konserviert, Antioxidationsmittel/n, unter Schutzatmosphäre

Nährwerte

Die Angaben beziehen sich auf 100g/100ml (Herstellerangaben)

Energiegehalt kJ:	1.336
Energiegehalt kcal:	319
Fett in g:	13,5
davon gesättigte Fettsäuren in g:	5,5
Kohlenhydratgehalt in g:	42
davon Zucker in g:	42
Ballaststoffe in g:	3
Eiweiß in g:	5,8
Salz in g:	1

Hinweis

Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt. Bitte informieren Sie sich daher vor anstehenden Verwendungsentscheidungen ebenfalls tagesaktuell über diese Produktinformationen. Da durch Liefer- und Lagerprozesse im Einzelfall nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von Ihnen verwendete Warencharge von den hier abgebildeten Informationen abweicht, orientieren Sie sich bitte im Zweifelsfall an den auf der Ware befindlichen Angaben. Für Hinweise oder Rückfragen zu den LMIV Informationen stehen wir Ihnen unter der Adresse ernaehrungsservice@transgourmet.de gerne zur Verfügung.