

Gemüse-Köttbullar vegetarisch

Art.Nr.: 46401
 Artikelbezeichnung: Gemüse-Köttbullar vegetarisch
 Artikelbeschreibung: vorgebacken, mit Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl und Zwiebeln, herzhaft gewürzt, einzeln entnehmbar, Stück ca. 17 g
 Bezeichnung des Lebensmittels: Gemüse-Köttbullar, tiefgefroren



Verpackungsinformationen

Verpackungseinheit: Karton 5 Beutel à 1 kg

Logistikdaten

Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg: 1,000
 Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg*: 1,000
 Abtropfgewicht je Berechnungseinheit in kg: 0,000
 Portionsgewicht in kg bzw. l: 0,000
 Einzelmenge Inhalt: 1,000
 Einzelmenge Art: KG

* Hinweis: Die Bezeichnung 1 Liter ist mit 1 kg gleichgesetzt

Zutatenverzeichnis

Gemüse 66 % (Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln), Kartoffeln, Rapsöl, Kartoffelflocken, HÜHNEREIWEISSPULVER*, Meersalz, Zucker, Stärke (Erbse, Kartoffel), Stabilisator Methylcellulose, Gewürze, Kräuter (* aus Bodenhaltung).

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZuIV und Verbraucherhinweise

Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden, abhängig vom Zielmarkt (Für Deutschland: Enthält keine auf der Speisekarte kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe nach §9 LMZ DV)

Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II

Bezeichnung	Zahlencode	enthalten	Spuren möglich	nicht enthalten
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	c	X		

Nährwertdeklaration

Energiegehalt kJ: 627
 Energiegehalt kcal: 149
 Fett in g: 4,0
 davon gesättigte Fettsäuren in g: 0,5
 Kohlenhydratgehalt in g: 22,0
 davon Zucker in g: 4,0
 Eiweiß in g: 4,9
 Salz in g: 1,80

Angaben beziehen sich auf 100g nicht zubereitetes Produkt

Kostformen und Lebensmittelkennzeichnung

vegetarische Produkte

Temperaturführung

tiefgekühlt bei -18°C

Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Geeignet für die Zubereitung

mit Konvektomat
mit Fritteuse
mit Backofen
mit Pfanne / Kipp-Pfanne

Gebrauchs-/Zubereitungsanleitung

Zubereitung: Backofen (Umluft): 200° C, ca. 12 - 15 Minuten; Backofen (Ober-/Unterhitze): 200 °C, ca. 15 - 20 Minuten; Combidämpfer (Heißluft): 190 C, ca. 8 Minuten. Fritteuse: 175 °C, ca. 4 - 5 Minuten. Bratpfanne: mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 8 - 10 Minuten braten.

Name des Inverkehrbringers

Schne-frost Ernst Schnetkamp
49624 Lönningen

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 gerne zur Verfügung.

ernaehrungsservice@transgourmet.de