

Mini-Mix ´alpin-mediterran´ Blätterteighäppchen TK 1KG

roh, herzhafte Blätterteighäppchen, Beutel ca. 50 Stück à ca. 20g, Sorten: Würstel, Speck, Spinat, Paprika, Oliven, Rosmarin

Artikel Nummer 415434

Beschreibung

Beschreibung Webshop	Blätterteig gefüllt, tiefgefroren
Marke	PAN
Bezeichnung des Lebensmittels	Mini Mix alpin.mediterran. - Blätterteighäppchen, backfertig, tiefgefroren
Alte Warenwirtschaftsbezeichnung	Blättert.häp.med.6F.TK PAN 1KG, ca.50 Stück à ca.20g

Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 4 Beutel à 1 kg
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	1,025
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	1
Portionsgewicht in kg	0,02
Einzelmenge Inhalt	1
Einzelmenge Art	KG
Temperaturführung	tiefgekühlt

Details

Zutatenverzeichnis	OLIVEN: WEIZENmehl, Wasser, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), grüne Oliven 9%, modifizierte Stärke, getrocknete Kartoffel, Olivenöl, Salz, Basilikum, WEIZENfaser, Verdickungsmittel: E464, WEIZENgluten, Oregano, Weinessig, Chili, Maisstärke, Säureregulator: Citronensäure. / SPINAT: WEIZENmehl, Wasser, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator: Citronensäure), Spinat 12%, Béchamelsoße (Wasser, MILCHEiweiß, VollMILCHpulver, modifizierte Stärke, Kokosnussfett, Salz), Zwiebel, Salz, modifizierte Stärke, getrocknete Kartoffel, WEIZENfaser, WEIZENgluten, Kümmel, Maisstärke, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Sonnenblumenöl. / ROSMARIN: WEIZENmehl, Wasser, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Hackfleischsoße 16
Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen.
Geeignet für die Zubereitung	mit Konvektomat, mit Backofen
Gebrauchs-/Zubereitungsanleitung	Vor dem Verzehr backen. Für die Zubereitung im Ofen die tiefgefrorenen Häppchen auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Ofen backen bis sie goldgelb sind. Backofen (Umluft): bei 200°C und reduzierter Lüftergeschwindigkeit ca. 15-18 Min. Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren. Kombidämpfer: bei 220°C ohne Luftfeuchtigkeit und minimaler Lüftergeschwindigkeit ca. 16-20 Minuten.
Name des Inverkehrbringers	Transgourmet DE Hildesheim Logistik, 31135 / Hildesheim

LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise	konserviert, Antioxidationsmittel/n, Geschmacksverstärker/n, mit Phosphat/en
Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II	
Eier/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Glutenhaltige Getreide	ja
Weizen	ja
Milch/Erzeugnisse	ja
Sellerie/Erzeugnisse	ja
Senf/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sojabohnen/Erzeugnissen	kann Spuren enthalten

Nährwerte

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

Energiegehalt kj: 1.340

Energiegehalt kcal:	322
Fett in g:	21
davon gesättigte Fettsäuren in g:	11
Kohlenhydratgehalt in g:	26
davon Zucker in g:	1,1
Eiweiß in g:	6,3
Salz in g:	1,4

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.

Mini-Mix ´alpin-mediterran´ Blätterteighäppchen TK 1KG

Artikel Nummer 415434

Datum 21.08.2024