

# Rinderroulade Hausfrauen Art TK 50x180 g



roh, Rinderroulade mit Gewürzgurken, Zwiebeln, geräuchertem Bauchspeck und Senf gefüllt, mit 8% Flüssigwürzung, einzeln entnehmbar

Artikel Nummer 766940

## **Beschreibung**

Transgourmet Quality Marke

Rinderroulade mit Gewürzgurken, Zwiebeln, geräuchertem Bauchspeck und Senf Bezeichnung des Lebensmittels

gefüllt, mit 8% Flüssigwürzung, roh, tiefgefroren

Alte

RI.ROUL.HSF.ROH.TK TGQ.50x180G, BAU.SP/GU/ZW/SENF KA9KG=50ST Warenwirtschaftsbezeichnung

### Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 50 Stück à 180 g
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	9,466
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	9
Portionsgewicht in kg	0,18
Einzelmenge Inhalt	1
Einzelmenge Art	ST
Temperaturführung	tiefgekühlt

### **Details**

68% Rindfleischzubereitung (88% Rindfleisch, Wasser, Salz, Verdickungsmittel: Acetyliertes Distärkeadipat), 10% Gewürzgurken (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Salz, Paprika, Zwiebeln, Zucker, Dill, Gewürze (enthält SENFAATEN)), 9% geräucherter

 $Bauch speck \ (Schweinefleisch, \ Nitritp\"{o}kelsalz \ (Salz, \ Konservierungsstoff: \ Salz, \ Sa$ 

Natriumnitrit), Dextrose, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate;

Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Gewürze, Erlenholzrauch), 8% Zwiebeln, 4,5% SENF (Wasser, SENFAATEN, Branntweinessig, Salz, Gewürze, Zucker). Kann

Spuren von Weizen, Gerste, Soja, Milch und Sellerie enthalten.

Kostformen und

Zutatenverzeichnis

ohne laktosehaltige Zutaten, ohne glutenhaltige Zutaten

Anweisung für Aufbewahrung

oder Verwendung Nur im vollständig durchgegarten Zustand verzehren.

Geeignet für die Zubereitung mit Backofen, mit Pfanne / Kipp-Pfanne

Backofen: Das tiefgefrorene Produkt bei 200°C Stufe Heißluft ca. 10 Min. Farbe ziehen lassen, dann mit Bratensaft aufgießen und bei 180°C ca. 120 Min. abgedeckt garen, dabei mehrmals mit Bratensaft übergießen. Pfanne/Griddleplatte: Tiefgefrorenes

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen sofort verbrauchen.

Gebrauchs- dabei mehrmals mit Bratensaft übergießen. Pfanne/Griddleplatte: Tiefgefrorenes /Zubereitungsanleitung Produkt allseitig in Fett/Öl anbraten, mit Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze

Produkt allseitig in Fett/Öl anbraten, mit Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze und mit geschlossenem Deckel 120 Min. garen lassen, dabei mehrmals mit Bratensaft

kann Spuren enthalten

übergießen.

Name des Inverkehrbringers Transgourmet Deutschland GmbH & Co., 64560 / Riedstadt

### LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und konserviert, Antioxidationsmittel/n, mit Phosphat/en,

Verbraucherhinweise zugesetztes Wasser > 5%

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

Glutenhaltige Getreide kann Spuren enthalten

Gerste kann Spuren enthalten

Weizen kann Spuren enthalten

Sellerie/Erzeugnisse kann Spuren enthalten

Senf/Erzeugnisse ja

Sojabohnen/Erzeugnissen kann Spuren enthalten

#### Nährwerte

Milch/Erzeugnisse

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

Energiegehalt kJ: 551

Energiegehalt kcal: 132

Fett in g: 6,6

davon gesättigte Fettsäuren in g: 2,7

Kohlenhydratgehalt in g:	2,8
davon Zucker in g:	1,8
Eiweiß in g:	15
Salz in g:	1,5

#### 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.

Rinderroulade Hausfrauen Art TK 50x180 g

Artikel Nummer 766940

Datum 04.12.2024