

Hausfrost Tiefkühlkost GmbH

Arbeitergasse 26, 2333 Leopoldsdorf
Tel.: 0043/2235/432 300 Fax.: 0043/2235/432 31

Produktinformationen

Artikelnummer 14117	Langos Käseleberkäse	
Beschreibung	vorfrittierter Hefeteig per Stück ca. 250g, gefüllt und tiefgekühlt	
Mindesthaltbarkeit	12 Monate	
Lagerung	Tiefgekühlt mind. -18° C Nach dem Auftauen bei +4 ° C lagern, binnen 5 Tagen aufbrauchen, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
EAN	9120029821637	
Abmessungen in mm	Karton: L: 390 B: 280 H: 220	Einzelverpackung: Beutel
Inhalt	Karton: 40 Stück	Einzelverpackung: 10 Stück
Bruttogewicht	Karton: 10386g	Einzelverpackung: 2525g
Nettogewicht	Karton: 10000g	Einzelverpackung: 2500g
Verpackungsgewicht	Karton: 386g	Einzelverpackung: 25g
Palette	48 Karton	
Palettenhöhe	140 cm exklusive Euro Palette	
Zubereitung	Aufgetaut in 170 ° C heißem Fett ca. 4 Minuten frittieren	
Zutaten	49% Germteig (Weizenmehl , Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Hefe, Dextrose), Käseleberkäse (40% Schweinefleisch, 21% Emmentaler , Speck, Wasser, Kartoffelstärke, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoffe: E250, Maltodextrin, Gewürzmischung (Gewürze, Stabilisatoren E450, E45, Dextrose, Salz, Zucker, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300, Speisewürze, Gewürzextrakte, Farbstoff: E120	
Allergene	Gluten, Laktose	
Nährwerte per 100g	Brennwert	2020kJ/433kcal
	Eiweiß	11g
	Kohlenhydrate	42g
	davon Zucker	0,7g
	Fett	32,2g
	davon gesättigte	4,8g
	Fettsäuren	
	Ballaststoffe	0,7g
	Natrium	0,74g
Produktfoto		