

Produktinformation

| Artikelnummer 5800 | BL GEM.LAIB.MAIS-PAPR.4X1,5KG | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|
| Beschreibung | mit Mais, rotem Paprika, Brokkoli und Karottenstreifen, frittiert, tiefgekühlt, Stückgewicht: ca. 100 g | | |
| Marke | Bauernland | | |
| Mindesthaltbarkeit | 15 Monate | | |
| Lagerung | tiefgekühlt | | |
| EU Zolltarifnummer | 20049098 | | |
| F&F Bezeichnung | BL GEM.LAIB. MAIS-PAPR.4X1,5KG | | |
| | Einzelverpackung Überverpackung | | |
| Ean | 9001969058003 | 9001969158000 | |
| Abmessung | L 340 B 360 H 50 | _ 387 B 257 H 162 | |
| Inhalt | 1.500,0 g | 1 Karton | |
| Bruttogewicht | 1.516,3 g | 6.361,6 g | |
| Nettogewicht | 1.500,0 g | 6.000,0 g | |
| Beipack | 0 g | | |
| Verpackungsgewicht | 16,3 g | 361,6 g | |
| Palette | 81 | 9 Lagen je 9 Verkauf-EH | |
| Palettenhöhe | 161.0 cm (inkl. 15 cm Palette) | | |
| Zubereitung Die angeführten Zubereitungszeiten und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Leistungen. Deshalb empfehlen wir, eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen. | Kombi-Dampf - d.h. Garen im Konvektionsofen mit Dampfzusatz Die tiefgekühlten Gemüselaibchen bei ca. 200°C 12-15 Minuten goldbraun backen. Frittieren - Zubereitung eingetaucht in heißem Öl oder Fett Die tiefgekühlten Gemüseslaibchen bei ca. 170°C 4-5 Minuten goldbraun frittieren. In der Pfanne braten - Form des Bratens mit weniger Fett oder Öl als beim Frittieren Die tiefgekühlten Gemüselaibchen bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Min. goldbraun backen. | | |
| Zutaten | Zutaten: Gemüse 50% (Karotten, Brokkoli, Mais 12%, Paprika 9%, Zwiebeln), Kartoffeln 20%, MOZZARELLA, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), KÄSE, WEIZENMEHL, WEIZENGRIESS, VOLLEIPULVER, Zwiebel, Rapsöl, Speisesalz, Stärke, Zucker, Hefe, Hefeextrakt, Dextrose, Gewürze, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Gewürzextrakte. Kann Spuren von Sesam enthalten. | | |



Produktinformation

| Artikelnummer 5800 | BL GEM.LAIB.MAIS-PAP | R.4X1,5KG | ,5KG |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Nährwerte per 100 g | Brennwert (kJ / kcal) Broteinheit Fett Gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate Kohlenhydrate, davon Zucker Ballaststoffe Eiweiß Salz | 850,0 / 203,8 1,3 12,0 Gramm 3,1 Gramm 15,0 Gramm 3,6 Gramm 2,3 Gramm 7,8 Gramm | |

Allergene

Allergene Bezeichnung Vorkommen

AW Glutenhaltiges Getreide

AE Eier J

AM Milch J Käse

AS Sesamsamen S