Produktdatenblatt







Artikel - Nr. 435

Bezeichnung des Lebensmittels Blätterteig mit Gemüsefüllung, tiefgefroren

EAN 4009837004355

Conveniencestufe Teigling

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten						
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette	
Menge pro Basiseinheit	1	24	24	216	1.728	
Bruttogewicht ¹	0,31321	7,51704	7,51704	67,65336	541,22688	
Nettogewicht	0,30	7,20	7,20	64,80	518,40	
L x B x H (mm)	150 x 100 x 45	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.742	
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-	
Karton / Palette	-	-	-	-	72	

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: L 15 x B 10 x H 4,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene				
Gemüsestrudel							
Brennwert	1246 kJ / 300 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Broccoli (7,4%), Blumenkohl (7,4%), Karotten (7,4%), (gewürfelt), GOUDA-EMMENTALER-	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE, SESAM UND - ERZEUGNISSE				
Fett	18,0 g						
davon gesättigte Fettsäuren	9,3 g						
Kohlenhydrate	26,0 g						
davon Zucker	4,3 g	KÄSEMISCHUNG 45% FETT I.TR. (7,4%)(Kartoffelstärke), Mais (5%),					

 $^{^{\}mathrm{1}}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Eiweiß	6,2 g
Salz	0,95 g

Bechamelsauce(MOLKENPULVER, Stärke, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, WEIZENMEHL, SAHNEPULVER, Curry, Pfeffer), SESAM (2%), Zucker, Zwiebelwürfel (1,7%), Maisstärke, Speisesalz, weißer Pfeffer

Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRÜCHTE

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Margarine(Palmfett, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, Broccoli (8,1%), Blumenkohl (8,1%), Karotten (8,1%), KÄSE (8,1%) (GOUDA, EMMENTALER, Trennmittel Kartoffelstärke), Mais (5,4%), Bechamelsauce (MOLKENPULVER, Stärke, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, WEIZENMEHL, SAHNEPULVER, Curry, Pfeffer), SESAM (2,1%), Zwiebelwürfel (1,9%), Zucker, Speisesalz, weißer Pfeffer

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

30 Minuten auftauen lassen und bei 195°C 30 Minuten mit Dampf backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 17.05.2025