

Produktinformation



Artikel: **Bauernsteak, gefüllt gegart ca. 60g**

Artikel-Nummer: 268

Anzahl Stück/Karton-
Gewicht/Stück: 4 Beutel à 20 Stück im Karton, TK

Gewicht/Karton: ca. 4,800 kg

Palettenbelegung: 9 Karton pro Lage, 63 Karton pro Palette

Kartonabmessung (cm): 35,00 x 25,00 x 16,00

Zutaten: Schweinelachs 70%, Fülle: Rauchfleisch (Schweinebauch, Kochsalz jodiert, Gewürze, Traubenzucker, Zucker, Glucosesirup, Gewürzextrakte (mit **SELLERIE**), Antioxidationsmittel E301, Konservierungsstoff E250, Rauch.), Feinbrät (Schweinefleisch, Speck, Wasser, Kochsalz jodiert, Gewürze, Traubenzucker, Glucosesirup, Würze, Gewürzextrakte (mit **SELLERIE**), Aroma, Antioxidationsmittel E300, Stabilisator E331, Säuerungsmittel E330), Zwiebeln, Gewürzgurken, Kochsalz jodiert, Gewürze (mit **SENF**), Kräuter, Würze, Zucker, Traubenzucker, Glucosesirup, gekörnte Brühe, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Aromen.

Mögliche Spuren von: Weizen, Soja, Milchprodukten, Eiprodukten, Schalenfrüchten, Sesam

Angaben zu GVO: Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003.

Nährwertangaben je 100g:	Brennwert:	682 kJ (162 kcal)
	Eiweiß:	19 g
	Kohlenhydrate:	2 g
	Fett:	8 g

MHD: 540 Tage ab Produktion

Lagertemperatur: -18 °C

Zubereitung: Im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle regenerieren.

Allergieinformationen: Die Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Allergene (nach RL 2000/13/EG, Anhang IIIa und deren Änderungsrichtlinien) in unseren Produkten bezieht sich auf deren rezeptorischen Zusatz. Kreuzkontakte (=mögliche Spuren), auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Allgemeine Hinweise: Das Produkt incl. der Verpackung entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Wir haben ein HACCP Konzept gemäß der VO(EG) Nr. 852/2004 eingeführt und sind ein nach dem FSSC 22000 Standard zertifiziertes Unternehmen. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.