

12342 Lachsrolle im Kräuter-Crêpe, ca. 150g +/-10



Zustand:

tiefgefroren

Zutaten:

LACHS, geräuchert (Salmo salar, aus Aquakultur Norwegen) (28%) (LACHS, Rauch, Salz), CREPETEIG (23%) (Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI, MILCHPULVER, Speisesalz, Kräuter, Dextrose, Sonnenblumenöl), SCHAFSKÄSE (MIT LAB) 48% Fett i. d. Tr., Zucchini, SELLERIE, FRISCHKÄSE 70% Fett i. Tr. (MILCH, Stärke, Speisesalz, Mikrobielles Lab), Olivenöl, Wasser, Meerrettich (Meerrettich, Wasser, Rapsöl, Branntweinessig, Zucker, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl und Xanthan, modifizierte Kartoffelstärke, Jodsalz, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfat, Gewürze) Basilikum, Knoblauch, Limettensaft, Reismehl, Speisesalz, Gewürze, Kräuter.

Allergene:

glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (Laktose), Sellerie und Sellerieerzeugnisse.

Nährwerte:

Nährwerte (bezogen auf 100 g.) Diese Angaben sind Richtwerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Die genannten Werte wurden entsprechend dem EU-Leitfaden zu Nährwerttoleranzen und Nährwertrundungen angegeben.

Brennwerte:	774kJ / 186kcal		
Fett:	11,0g	davon gesättigte Fettsäuren:	1,4g
Kohlenhydrate:	9,3g	davon Zucker:	2,2g
Eiweiß:	10,8g		
Salz:	0,1g		

MHD:

18 Monate ab Produktionsdatum bei -18°C (nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!)

Herkunft:

Manufaktur Deutschland

Verpackung:

Verkaufseinheit (VE Langenbach):	Gastrokarton (1,8kg)
Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	12 Stück à ca. 150g = 1,8kg
Palettenfaktor	255 VE (17 Lagen à 15 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859123422
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859123422

Zubereitungsempfehlung:

Den Regenerationsprozess empfehlen wir im tiefgekühlten Zustand ohne vorheriges Auftauen durchzuführen. Auf dieser Verfahrensweise beruhen alle unsere Zubereitungsempfehlungen. Angegebene Regenerationszeiten und -temperaturen sind ermittelte Richtwerte und können durch unterschiedliche Ofen-Auslastung und technische Ausstattung des Combisteamers abweichen.



AUFTAUEN: bei ca. 25°C Raumtemperatur (bis Kerntemp. 0°C) ca. 60 Min.,
SCHNEIDEN: bei -3°C nach 30 Minuten