

PRODUKTESPEZIFIKATION

Hersteller:

Ingredianza die Teigwaren-Manufaktur GmbH

Güterstrasse 7

3008 Bern

Artikel:

Steinpilz-Frischkäse

Rondellen im Eierteig



Artikel Nr. :

40005

EAN-Nr.:

764012052470

Einheit:

Menge pro Einheit

2 kg

Haltbarkeit:

10 Monate

Inhaltsstoffe

BIO Eierteig 50.2% (Bio Hartweizengriess aus Österreich 77.2% (Gluten), Wasser 19.8%, BIO Vollei 3.1% (Eier)), Steinpilze 16.7%, Cantadou Kräuter Knoblauch 10.4% (Frischkäse, Wasser, Rahm 5%, Kochsalz, Knoblauch und Kräuter 0.9%, weisser Pfeffer, Aroma, (Milch), BIO Ricotta 8.4% (Bio-Molke 69.54%, Bio-Milch 30%, Salz 0.3% natürliche Milchsäure fermentiert 0.16%, (Milch), Kochbutter 5% (Milch), BIO Zwiebeln gehackt 4.2%, Bio Weissbrotbröckchen 3.3% (Bio Weizenmehl, Salz, Bio Hefe, (Gluten), Bio Basilikum 1.8%, BIO Vollei 1.7% (Eier), Meersalz nicht jodiert 1%, BIO Parmigiano Reggiano gerieben 0.8% (Milch), Bio Olivenöl extra vergine 0.6%, Bio Knoblauch 0.3%, Steinpilzpulver aus Italien 0.3%, Bio Pfeffer 0.1%

Sensorische Eigenschaften

| | | | |
|-------------|---------------------|--|--|
| Konsistenz: | lose schockgefroren | | |
| Farbe: | hellgelb | | |
| Geruch: | Steinpilze | | |

Nährwerte

| | | |
|-----------------|----------|---------|
| Energie | 256 kcal | 1070 kJ |
| Eiweiss | 8.19 | g/100g |
| Fett | 10.69 | g/100g |
| davon gesättigt | 6.07 | g/100g |
| Kohlenhydrate | 29.91 | g/100g |
| davon Zucker | 1.18 | g/100g |
| Balaststoffe | 2.76 | g/100g |
| Salz | 1.21 | g/100g |

Diätetische Angaben

| | ja | nein |
|--|----|------|
| vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil - keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch/-bestandteile, Ei/-bestandteile, Honig | x | |
| ovo-vegetabil - keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Ei/-bestandteile, Honig | | x |
| frei von Hefe oder Hefeextrakt | | x |
| lacto-vegetabil - keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch/-bestandteile, Honig | | x |
| vegetabil / vegan - keine Zutaten tierischer Herkunft | | x |
| koscher / halal | | x |

Bestätigung

Das Produkt entspricht allen Anforderungen der Schweizerischen sowie Europäischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung. Die Herstellung erfolgt nach den Gesichtspunkten der GMP. Alle Angaben sind wahrheitsgetreu und jede Änderung der aufgeführten Angaben wird dem Kunden unaufgefordert vor Auslieferung zur Verfügung gestellt.

Datum 02.05.2019
Rolf Thalheim

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.