



## Röstzwiebeln

Hergestellt durch Rösten von Trockenzwiebeln in Pflanzenöl



Artikelnummer: 3581  
Packungsart: Karton  
Verkaufseinheit: 5 kg  
Unterverpackung: 2.5 kg

### Produktmerkmale

- fertig geröstete Zwiebeln
- hergestellt durch Rösten von Trockenzwiebeln in Pflanzenöl
- händisch verlesen
- 1 kg Röstzwiebel entspricht ca. 10 kg Frischzwiebel

### Kundenvorteile

- kein Zwiebelschneiden
- schnelle Zubereitung
- immer griffbereit - für Fleischgerichte, Bratwürste, Kartoffeln, Teigwaren

### Zutaten

83% Zwiebel, Sonnenblumenöl

### Produkteigenschaften



<sup>1</sup> Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

<sup>2</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Allergenen gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

<sup>3</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

<sup>4</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

### Zubereitung

direkt einsetzbar

1 kg entspricht ca. 10 kg Frischzwiebel



# Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	1669.0 kJ
Kilokalorien	399.0 kcal
Fett	14.6 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	2.0 g
Kohlenhydrate	44.6 g
- davon: Zucker	34.3 g
Eiweiss	11.9 g
Salz	0.2 g

Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	5 kg
Unterverpackung	2.5 kg

## Lagerbedingungen

Trocken lagern (8-25°C). Gebinde stets verschließen.