



Mischpilze 4-fach geschnitten

Shiitake, Stockschwämmchen, Austernpilze und Champignons



Artikelnummer: 50127
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 5 kg
Unterverpackung: 1 kg Beutel

Produktmerkmale

- aromatische küchenfertige Mischung

Kundenvorteile

- Qualitätsgarantie

Convenience-Grad



Zutaten

Shiitake, Stockschwämmchen, Austernpilze, Champignons in veränderlichen Gewichtsanteilen

Allergene

Sulfitkonzentration in verzehrfertigem Produkt >10 mg/kg

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



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

³ 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.

⁴ 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

Die noch tiefgefrorenen Pilze in eine Pfanne mit heißer oder geschmolzener Butter geben und die Pilze garen, bis das ganze Wasser verdampft ist.



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	154.0 kJ
Kilokalorien	37.0 kcal
Fett	0.9 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	4.8 g
- davon: Zucker	1.5 g
Eiweiss	3.8 g
Salz	0.1 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	5 kg
Unterverpackung	1 kg Beutel

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C . Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.