



Cevapcici, gebraten

aus 80 % Schweine- u. Rindfleisch mit Semmelwürfeln, Eiern und Zwiebeln



Artikelnummer: 5018
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 10.5 kg

Produktmerkmale

- hochwertiges Schweine- und Rindfleisch
- wie hausgemacht
- runde, längliche Form
- fertig gebraten
- lose gefrostet

Kundenvorteile

- Qualitätsgarantie
- Zeitersparnis
- einzeln entnehmbar
- kann direkt nach dem Auftauen verzehrt werden
- auch für Kaltverpflegung geeignet
- einfache Stückkalkulation

Convenience-Grad



Zutaten

80 % Schweine- und Rindfleisch, Wasser, WEIZENMEHL, EIER, Zwiebel, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Dextrose, Gewürzextrakte, Knoblauch, Würze, Maltodextrin, Säureregulator: Natriumcarbonat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, natürliches Aroma.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier

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



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.



Zubereitung

Mikrowelle: Tiefgekühlte Cevapcici bei 700 Watt ca. 2 Minuten (mit etwas Wasser) erwärmen.
Pfanne: Tiefgekühlte Cevapcici in der Pfanne unter mehrmaligen Wenden ca. 8 Minuten braten.
Kombidämpfer: Im Kombidämpfer bei 180 °C Heißluft ca. 8 Minuten erwärmen.



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	595.0 kJ
Kilokalorien	142.0 kcal
Fett	7.6 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	3.0 g
Kohlenhydrate	8.5 g
- davon: Zucker	0.6 g
Eiweiss	9.5 g
Salz	2.6 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	10.5 kg
Anzahl Stück/VE	ca. 290
Stückgewicht	ca. 36 g

Lagerbedingungen

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