



Rustico Bärlauch - Saison

Teigtaschen mit einer herzhaften Füllung aus Frischkäse, Bärlauch und Champignons, fein abgestimmt mit Gewürzen.



Artikelnummer: 50807
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 3 kg

Produktmerkmale

- Saisonartikel 02-03
- Fülle: ca. 50 %, Teiganteil: ca. 50 %
- vorgekocht (blanchiert)
- lose gefrosten (einzeln entnehmbar)

Kundenvorteile

- konstante, hochwertige Qualität
- Zeitersparnis (kurze Zubereitungszeit)
- einfache Stückkalkulation
- Vegi-Tipp

Convenience-Grad



Zutaten

HARTWEIZENGRIESS, Molkeneiweißkäse (MOLKE aus past. MILCH, Säuerungsmittel, [Citronensäure, Milchsäure], Salz; mind. 30 % Fett i. Tr.), WEICHWEIZENDUNST, FRISCHKÄSE (Frischkäse, Salz; enthält mikrobielles Lab, 70 % Fett i. Tr.), Bärlauch 10 %, Champignons 10 %, Trinkwasser, past. VOLLEI (Eier aus Bodenhaltung), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Speisesalz, Knoblauchgranulat, Porree, Gemüsebrühe (Meersalz, Maltodextrin, Rohrzucker, Gemüsepulver 7, 8 % [Pastinaken, Zwiebeln, Tomaten], Karamellzucker, Sonnenblumenöl, Gewürze), Kurkuma, Pfeffer

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch (einschließlich Laktose)

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.



Zubereitung

Kochtopf: tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 3-4 Minuten gar ziehen lassen.
Konvektomaten/Kombidämpfer: tiefgekühlt 3-5 Minuten bei 100°C im Dampf garen (leicht beölen, leicht besalzen).



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	865.0 kJ
Kilokalorien	205.0 kcal
Fett	4.2 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	2.1 g
Kohlenhydrate	32.0 g
- davon: Zucker	2.5 g
Eiweiss	8.4 g
Salz	0.4 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	3 kg
Anzahl Stück/VE	ca. 250
Stückgewicht	ca. 12 g

Lagerbedingungen

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