



Kaisergemüse 3-fach

33 % Blumenkohl-(Karfiol-)Röschen, 33 % Broccoli, 34 % Karotten



Artikelnummer: 51081
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 10 kg
Unterverpackung: 2.5 kg Beutel

Produktmerkmale

- wie frisch

Kundenvorteile

- Qualitätsgarantie
- Zeitersparnis

Convenience-Grad



Zutaten

Karotten 34 %, Blumenkohl 33 %, Brokkoli 33 %

Produkteigenschaften



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

² 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.

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

Gemüse in tiefgefrorenem Zustand in Salzwasser oder leichter, schwacher Bouillon nach Belieben weichkochen oder dünsten. Auf Wunsch der Kochflüssigkeit etwas Butter zugeben, abtropfen und weiterverarbeiten





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	168.0 kJ
Kilokalorien	40.0 kcal
Fett	0.7 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	4.2 g
- davon: Zucker	3.8 g
Eiweiss	2.8 g
Salz	3.5 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	10 kg
Unterverpackung	2.5 kg Beutel

Lagerbedingungen

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