



Partygarnelen 26-30 lbs

IQF, Salzwasser, Glasur 20 %, gekocht und geschält, mit Schwanzflosse, entdärmt



Artikelnummer: 51123
Packungsart: Beutel
Verkaufseinheit: 1 kg

Produktmerkmale

- entdärmt
- einzeln gefroren
- nach dem Auftauen servierfähig

Kundenvorteile

- kalt und warm anwendbar
- auch zum Geniessen ohne Besteck
- trendig

Convenience-Grad



Zutaten

Garnelen (min. 80 %), Wasser (max. 20 %), Salz, Stabilisatoren E451, E452

Allergene

Krebstiere

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.

² 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.

³ 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

Mit Kräutern, Knoblauch, Pfefferoni (rot). Servieren mit div. Mayonnaise-Saucen. Warme Küche: mit Kräutersauce, Weißwein-Sauce, Tomaten-, Oliven-, Saucen





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	320.0 kJ
Kilokalorien	72.0 kcal
Fett	0.5 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	0.3 g
- davon: Zucker	0.2 g
Eiweiss	15.0 g
Salz	1.4 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Beutel
VE	1 kg
Anzahl Stück/VE	ca. 62
Abtropfgewicht	800 g

Lagerbedingungen

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