Spinatstrudel mit Tofu vegan

Artikelnummer: 4079
EVE: 0.75 kg ,5.00 Stk. á ca. 150.00 g
VE: 4.50 kg (ca. 6 x 750 Gramm), 30 Stk. á ca. 150 g

Spinatstrudel mit Tofu vegan, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

Spinatstrudel mit Tofu vegan, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Herzhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - Premiumqualität

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe * o.d.Z. · KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN LT. REZEPTUR * · VEGETARISCH OVO-LACTO VEG. · VEGAN · TIEFGEFROREN · OHNE MSG LT. REZEPTUR

Zubereitung

Zubereitung Mikrowelle

Tiefgekühlten Strudel (1 Stück) aus der Verpackung nehmen, anschließend mit Folie abdecken und ca. 5 -6 Minuten erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.

Zubereitung Kombidämpfer

(vorgeheizt): Tiefgekühlte Strudelstücke aus der Verpackung nehmen, auf ein leicht befettetes Lochblech legen und bei einer Temperatur von 120°C mit Umluft und 40% Dampf 25 - 27 Minuten erhitzen. Wir empfehlen den Strudel noch 5 - 10 Minuten im Kombidämpfer nachziehen zu lassen. Anschließend mit Olivenöl leicht bestreichen und servieren.

Zubereitung Sonstiges

Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75°C erhitzen.

Lagerhinweis

Aufbewahrung	Lagerhinweis
*** (-18°)	siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
** (-12°C)	2 Wochen
*(-6°C)	1 Woche
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	628 kj

Energie (Kilokalorien)	150 kcal
Fett	6.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.1 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	1.3 g
Eiweiß	5.5 g
Salz	1.0 g

Ernährungsformen

- Geeignet für vegane Ernährung
- Geeignet für lactosefreie Ernährung
- Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

Zutaten

Füllung 80%: Spinat 64%*, Tofu Natur 13%* (Wasser, SOJABOHNEN, Gerinnungsmittel: [Calciumsulfat, Nigari]), Kartoffelflocken, Olivenöl, Wasser, Kichererbsenmehl, Tapiokastärke, Zwiebeln, WEIZENGRIEß, Speisesalz, Knoblauch, Raucharoma, Gewürze.

Teig 20%: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Stärke, Zucker, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid).

*anteil in der Füllung

Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

Zutaten mit allergenem Potential

#	(laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)	JA	NEIN	SPUR
1	Milch und Erzeugnisse incl. Lactose		✖	
2	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✖		
3	Krebstiere und Erzeugnisse		✖	
4	Eier und Eiererzeugnisse		✖	
5	Fisch und Fischereierzeugnisse		✖	
6	Erdnüsse und Erzeugnisse		✖	
7	Soja und Erzeugnisse	✖		
8	Schalenfrüchte und Erzeugnisse			✖
9	Sellerie und Erzeugnisse		✖	
10	Senf und Erzeugnisse		✖	
11	Sesamsamen und Erzeugnisse		✖	
12	Lupinen und Erzeugnisse		✖	
13	Weichtiere und Erzeugnisse		✖	
14	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		✖	

Gebinde- und Logistikinformationen

Artikelnummer: 4079

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	bedruckter Zuschnitt	D_Karton
Verpackungsabmessungen	320 x 95 x 50 mm	378 x 208 x 180 mm
Verpackungsgewicht	0.064	0.209

Wir bestätigen, gemäß EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011, dass alle an Sie gelieferten Produkte den geltenden Vorschriften entsprechend und für Ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Wir bestätigen, dass alle an Sie gelieferten Produkte den rechtlichen Anforderungen der Fertigpackungsverordnung (FPVO) bezüglich der Füllmengen entsprechen.

Paletten	
Stück pro Karton	30
Kartons pro Lage	12
Lagen pro Palette	8
Kartons pro Palette	96
Nettogewicht pro Palette	432
Bruttogewicht pro Palette	522
Palettenhöhe inklusive Palette (cm)	159

Dieses Produkt entspricht allen nationalen Richtlinien, soweit den aktuell gültigen EU Gesetzen (gilt nur für alle EU Länder). Die in Österreich gelisteten Produkte entsprechen – wo anwendbar – dem österreichischen Codex (Codex Alimentarius Austriacus [ÖLMB]) aktuelle Auflage und dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBI. 13/2006.

Stand vom 19.05.2024