Kaiserschmarrn mit Quark und Vollmilch

Artikelnummer: 1040
EVE: 2.50 kg ,10.00 Portionen á ca. 250.00 g
VE: 5.00 kg (ca. 2 x 2,5 Kilogramm), 20 Portionen á ca. 250 g

Eierpfannkuchen mit Quark und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt

Eierpfannkuchen mit Quark und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Quark veredeln den , kaiserlichen' Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

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

Zubereitung

Zubereitung Mikrowelle

Den tiefgekühlten Topfenschmarrn aus der Verpackung nehmen, mit einigen Butterflocken belegen und zugedeckt bei 600 Watt ca. 3-4 Minuten erhitzen.

Zubereitung Backrohr

Den tiefgekühlten Topfenschmarrn aus der Verpackung nehmen, auf einem 1/1 Blech verteilen, mit etwas Milch beträufeln und mit einigen Butterflocken belegen. Anschließend im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 125°C und 40% Dampf ca. 10-12 Minuten erhitzen. Den Topfenschmarrn zwischendurch 1-2 Mal mit einer Backschaufel durchheben.

Zubereitung Pfanne

Die Pfanne bei mittlerer Temperatur erwärmen, ca. 20 g Butter zerlassen und den tiefgekühlten Schmarrn mit Deckel ca. 10 Minuten erwärmen, dabei die Pfanne mehrmals schwenken.

Zubereitung Kombidämpfer

Den tiefgekühlten Topfenschmarrn aus der Verpackung nehmen, auf einem 1/1 Blech verteilen, mit etwas Milch beträufeln und mit einigen Butterflocken belegen. Anschließend im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 125°C und 40% Dampf ca. 10-12 Minuten erhitzen. Den Topfenschmarrn zwischendurch 1-2 Mal mit einer Backschaufel durchheben.

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

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	902 kj
Energie (Kilokalorien)	215 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.7 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	8.9 g
Eiweiß	9.2 g
Salz	0.33 g

Ernährungsformen

Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

Zutaten

QUARK (20% F.i.Tr.) 29%, HÜHNERVOLLEI*, WEIZENMEHL, VOLLMILCH (3,5% Fett) 10%, Zucker, Rapsöl, Wasser, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Speisesalz, Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt).

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

*Eier aus Freilandhaltung.

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: 1040

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	PE Folie bedruckt	P Karton
Verpackungsabmessungen	630 x 480 x 35	393 x 253 x 186
Verpackungsgewicht	0.023	0.352

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	2
Kartons pro Lage	9
Lagen pro Palette	8
Kartons pro Palette	72
Nettogewicht pro Palette	360

Bruttogewicht pro Palette	413
Palettenhöhe inklusive Palette (cm)	171

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