Karotten-Hirse-Medaillons

Artikelnummer: 4023
EVE: 2.50 kg ,50.00 Stk. á ca. 50.00 g
VE: 5.00 kg (ca. 2 x 2,5 Kilogramm), 100 Stk. á ca. 50 g

Karotten-Hirse-Medaillons mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt

Karotten-Hirse-Medaillons mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung

Zubereitung Pfanne

Die tiefgekühlten Karotten-Hirse-Medaillons in eine Pfanne mit etwas heißem Fett (z.B. PHASE Butter Flavour) geben und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten.

Zubereitung Fritteuse

Zubereitung in der Fritteuse: Die tiefgekühlten Karotten-Hirse-Medaillons in die auf 165°C aufgeheizte Fritteuse geben und ca. 4 Minuten goldbraun frittieren.

Hinweis: Optimale Produktqualität erzielen Sie, wenn der Frittierkorb nur einlagig befüllt wird und die Öltemperatur nicht absinkt.

Zubereitung Kombidämpfer

Die tiefgekühlten Karotten-Hirse-Medaillons gleichmäßig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 180°C vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 12 Minuten backen.

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)	966 kj
Energie (Kilokalorien)	232 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.7 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	2.3 g
Eiweiß	8.9 g
Salz	1.5 g

Ernährungsformen

Geeignet für glutenfreie Ernährung
Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

Zutaten

Hirse gekocht 33%, KÄSEZUBEREITUNG 20% (KÄSE 70% [Cheddar, Gouda, Edamer], Wasser, MILCHEIWEISS, Kartoffelstärke, Speisesalz), Karotten 14%, SELLERIE, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Kartoffeln, VOLLEIPULVER, Stärke (Kartoffel, Mais), Speisesalz, Zucker, Knoblauch, Dextrose, Zwiebelpulver, Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Muskatnuss), Petersilie

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: 4023

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	Schlauchbeutel	Karton weiß
Verpackungsabmessungen	440 x 300 x 50	396 x 266 x 156
Verpackungsgewicht	0.015	0.319

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	11
Kartons pro Palette	99
Nettogewicht pro Palette	495
Bruttogewicht pro Palette	555
Palettenhöhe inklusive Palette (cm)	187

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) BGBl. 13/2006.

Stand vom 18.05.2024