

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Bonduelle Pastinake in Stücken 2500G
Verkehrsbezeichnung : Pastinake in Stücken - tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : POLEN
Hersteller : Bonduelle SA
Hersteller-Adresse :
Markenname : BONDUELLE
GTIN : 3083681050189
LAN : 03083681050189
Höhe : 93 mm
Breite : 280 mm
Tiefe : 480 mm
Nettogewicht : 2500 g
Bruttogewicht : 2514 g
Füllmenge : 2500 g
Datenverantwortlicher : Bonduelle Tiefkühlgemüse

Zutaten

Zutaten: Pastinake. Kann Spuren von SELLERIE enthalten.

Allergene

Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 213,9 kJ
Energie [kcal] : ca. 50,9 kcal
Fett : ca. 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,1 g
Kohlenhydrate : ca. 8 g
davon Zucker : ca. 3,5 g
Ballaststoffe : ca. 3,6 g
Eiweiß : ca. 1,8 g
Salz : ca. 0,0075 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
max. Lagertemperatur : -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion: 730
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

Zubereitung : 2,5 kg tiefgefrorenes Gemüse in einem gelochten Gastronormblech bei 100°C auf Dampfstufe 10 Minuten garen oder bei 180°C Heißluft 12 Minuten garen und gelegentlich umrühren. Bei der Zubereitung muss eine Kerntemperatur von +70°C für mind. 2 Minuten erreicht werden. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die angegebenen Zubereitungshinweise einzuhalten, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten.
1 kg tiefgefrorenes Gemüse in 6 Liter kochendes Wasser geben, aufkochen und 6 Minuten garen. Bei der Zubereitung muss eine Kerntemperatur von +70°C für mind. 2 Minuten erreicht werden. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die angegebenen Zubereitungshinweise einzuhalten, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten.

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 19.10.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.